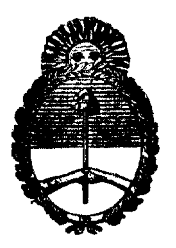
BOLETIN  OFICIAL

DE LA REPUBLICA ARGENTINA

DIRECCION NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL

AÑO LXXVI | Buenos Aires, lunes 26 de agosto de 1968 | Número 21.505

Ministerio de Economía y Trabajo

MISION OFICIAL

Funcionarios encargados de colocar Títulos Argentinos en Europa.

DECRETO Nº 4.808. — Bs. As., 12|8|68.

VISTO el curso de las negociaciones relacionadas con la colocación en Europa de Títulos Argentinos, y

CONSIDERANDO:

Que es conveniente concretar la emisión de dichos valores en los mercados financieros de Europa, cuyo producido contribuirá a incrementar los recursos del Fondo Nacional de Inversiones, destinado a la realización de importantes obras públicas en el país; y,

Que es pertiente, por lo tanto, el envío de dos funcionarios especializados en estos asuntos financieros para preparar las bases técnicas a fin de hacer viable la concreción de las negociaciones requeridas;

POR ELLO:

El Presidente de la Nación Argentina, Decreta:

Artículo 1º — Autorízase a los doctores D. Manuel Antonio Mosquera, Subasesor Legal del Banco Central de la República Argentina y D. Francisco Soldati (h.), Asesor del Ministerio de Economía y Trabajo, para viajar a la República Federal Alemana, a partir del día 15 de agosto corriente, a fin de llevar a cabo las gestiones requeridas para hacer viable las negociaciones vinculadas con la colocación, en el mercado de capitales de ese país, de una nueva serie de bonos del Gobierno Argentino.

Art. 2º — Asígnase a cada uno de los citados funcionarios la suma diaria de ventiséis dólares estadonidenses (26), sin coeficiente, en concepto de viático, por un período estimado en veinte (20) días, equivalente a trescientos sesenta y cuatro mil pesos moneda nacional ($ 364.000 m.nacional).

Art. 3 — Autorízase la correspondiente extensión de las órdenes de pasajes por vía aérea, de ida y vuelta, y la contratación de los seguros pertinentes.

Art. 4º — Por el Ministerio de Relaciones Exteriores y Culto se extenderán los pasaportes correspondientes.

Art. 5º — Autorízase al Banco Central de la República Argentina para anticipar los fondos que demande el cumplimiento del presente Decreto y a imputarlos luego, definitivamente, a la cuenta "Gobierno Nacional - Negociación de Títulos".

Art. 6º — El presente Decreto será refrendado por los señores Ministros de Economía y Trabajo y de Relaciones Exteriores y Culto.

Art. 7º — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.

ONGANIA. — Adalbert Krieger Vasena. — Nicanor Costa Méndez.

Secretaría de Gobierno

FONDO DE INTEGRACION TERRITORIAL

Financiación de la obra correspondiente a la Ruta Nacional Nº 17, en la Provincia de Misiones.

DECRETO Nº 4.952 — Bs. As., 19/8/68.

VISTO el presente expediente, número 68979/68, del registro de la Secretaría de Estado de Gobierno, en el que la Provincia de Misiones solicita la financiación, por parte del Estado Nacional, dentro del régimen del Fondo de Integración Territorial (Ley Nº 17.678) de la obra correspondiente a la Ruta Provincial Nº 17, que une las localidades de Puerto Eldorado, Bernardo de Irigoyen y acceso a Tobuna, y

CONSIDERANDO:

Que se trata de una obra cuyas características se ajustan a las condiciones requeridas para la financiación a cargo del Fondo de Integración Territorial;

Que se ha cumplido el trámite establecido por la citada ley Nº 17.678 y su decreto reglamentario;

Por tanto,

El Presidente de la Nación Argentina, Decreta:

Artículo 1º — Dispónese la financiación de la obra que se ejecuta en la Ruta Provincial Nº 17, entre las localidades Puerto Eldorado y Bernardo de Irigoyen y acceso a Tobuna, de la provincia de Misiones, dentro del régimen establecido por la Ley Nº 17.678 (Fondo de Integración Territorial).

Art. 2º — Apruébase la siguiente inversión prevista hasta la total terminación de la obra: año 1968, hasta ochocientos millones de pesos moneda nacional; año 1969, hasta mil doscientos millones de pesos moneda nacional; año 1970, hasta novecientos millones de pesos moneda nacional; años subsiguientes, hasta mil cien millones de pesos moneda nacional.

Art. 3º — Las entregas de fondos que se efectúen de conformidad con lo dispuesto en el presente decreto deberán atendense con cargo al crédito que el Presupuesto General de Gastos de la Administración Nacional para el ejercicio 1968 prevé en la partida "Aportes a Provincias", y en los ejercicios futuros, al crédito específico que se destinará al Fondo de Integración Territorial.

Art. 4º — El presente decreto será refrendado por los señores Ministros del Interior y de Economía y Trabajo y firmado por los señores Secretarios de Estado de Gobierno y Hacienda.

Art. 5º — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.

ONGANIA. — Guillermo A. Borda. — Adalbert Krieger Vasena. — Mario F. Díaz Colodrero. — César A. Bunge. — Bernardo J. Loitegui.

Comando en Jefe de la Armada

PREFECTURA NACIONAL MARITIMA

ESTATUTO ORGANICO. — Modifícase el artículo 10.

DECRETO Nº 4.980 — Bs. As., 19/8/68.

VISTO lo informado por el Comando en Jefe de la Armada y lo propuesto por el Ministerio de Defensa, y

CONSIDERANDO:

Que en el artículo 200 del Reglamento Orgánico de la entonces Prefectura General Marítima, que fuera aprobado por Decreto Nº 22.993/44, se disponía que el cargo de Prefecto General Marítimo sería desempeñado por un Oficial Superior de la Armada;

Que si bien en el Estatuto Orgánico de la Prefectura Nacional Marítima actualmente en vigor (Decreto Nº 8.249/52) no se mantiene esa exigencia, desde el año 1955 a la fecha la designación de Prefecto Nacional Marítimo ha recaído siempre en un Oficial Superior de la Armada Argentina;

Que este criterio responde no sólo a exigencias derivadas de las funciones que cumple la Prefectura Nacional Marítima, especialmente en materia de seguridad de la navegación, sino, además, a las necesarias vinculaciones que esa Institución debe mantener con el Comando en Jefe de la Armada;

Que, en consecuencia, corresponde modificar las normas reglamentarias vigentes —que se sancionaron en oportunidad de disponerse el traspaso de la Prefectura Nacional Marítima al Ministerio del Interior—, a fin de establecer en forma indubitable y con validez legal el temperamento adoptado en esta materia por el Poder Ejecutivo.

Por ello,

El Presidente de la Nación Argentina, Decreta:

Artículo 1º — Modifícase el artículo 10 del Estatuto Orgánico de la Prefectura Nacional Marítima (Decreto Nº 8.249/52), el que quedará redactado en la siguiente forma: "La jefatura de la Prefectura Nacional Marítima será ejercida por un Oficial Almirante del Cuerpo de Comando, Escalafón General (habilitado en Comando) de la Armada Argentina, designado por el Poder Ejecutivo a propuesta del Comandante en Jefe de la Armada y por intermedio del Ministro de Defensa, con el título de Prefecto Nacional Marítimo. En caso de ausencia, licencia o impedimento temporal del Prefecto Nacional Marítimo, éste será reemplazado por el Oficial Almirante que, reuniendo las calidades establecidas, designe a ese efecto el Comandante en Jefe de la Armada".

Art. 2º — Derógase el inciso a) del artículo 13 del Estatuto Orgánico de la Prefectura Nacional Marítima (Decreto Nº 8.249/52), pasando a ser los actuales incisos b), c), d), e) y f), incisos a), b), c), d) y e), respectivamente.

Art. 3º — El presente decreto será refrendado por el señor Ministro de Defensa y firmado por el señor Comandante en Jefe de la Armada.

Art. 4º — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y pase al Ministerio de Defensa (Comando en Jefe de la Armada), a sus efectos.

ONGANIA. — Emilio F. van Peborgh. — Benigno I. Varela.

Ministerio de Bienestar Social

SECRETARIA DE PROMOCION Y ASISTENCIA DE LA COMUNIDAD

Secretario.

DECRETO Nº 5.019 — Bs. As., 19/8/68.

VISTO lo propuesto por el señor Ministro de Bienestar Social,

El Presidente de la Nación Argentina, Decreta:

Artículo 1º — Nómbrase Secretario de Estado de Promoción y Asistencia de la Comunidad al doctor D. Pedro Jorge Martínez Segovia.

Art. 2º — El presente decreto será refrendado por el señor Ministro de Bienestar Social.

Art. 3º — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.

ONGANIA. — Conrado E. Bauer.

Comando en Jefe de la Fuerza Aérea

MISION OFICIAL

Delegado a la Quinta Reunión de la Comisión de Meteorología Marítima.

DECRETO Nº 4.922. — Bs. As., 16|8|68

VISTO el expediente Nº 189.903 (Cde. P.) Nº 97.576, (Cdo. J. F. A.), lo informado por el señor Comandante en Jefe de la Fuerza Aérea, lo propuesto por el señor Ministro de Defensa, y

CONSIDERANDO:

Que entre el 19 y el 31 de agosto de 1968 se realizará en Kingston, Rhode Island, Estados Unidos de América, la Quinta Reunión de la Comisión de Meteorogía Marítima de la Organización Meteorológica Mundial;

Que dicha Reunión reviste particular interés para nuestro país, por las responsabilidades que le caben en ese ámbito tanto en el orden nacional como en el internacional;

Que los funcionarios propuestos por la Dirección Nacional de Aviación Civil para asistir a la Reunión de referencia son Miembros de la Comisión de Meteorología Marítima;

Que, además, el Licenciado Miguel Angel Rebolledo es Presidente del Grupo de Trabajo de Meteorología Marítima de la Asociación Regional II de la Organización Meteorológica Mundial, con lo cual su responsabilidad sobre el tema se extiende al ámbito sudamericano;

Que en consecuencia, procede dictar la medida administrativa correspondiente,

El Presidente de la Nación Argentina, Decreta:

Artículo 1º — Desígnase al Agente 40.187 Personal Superior I Licenciado en Meteorología Miguel Angel Rebolledo (C. 1922, M. I. Nº 1.676.583, D. M. 1, C. I. Nº 1.977.658 de la Policía de la Capital Federal), y al Agente 44.730 Personal Superior I Doctor en Goefísica Germann Curt Wölcken (C. 1904, M. I. Nº 7.375.930, D. M. 2, C. I. Nº 2.255.745 de la Policía de la Capital Federal), para concurrir en calidad de Delegado Principal y Delegado, respectivamente, a la Quinta Reunión de la Comisión de Meteorología Marítima, que se realizará en Kingston, Rhode Island, Estados Unidos de América, a partir del 19 de agosto de 1968.

Art. 2º — Otórgase carácter de transitorio a la presente comisión que tendrá una duración aproximada de diecisiete (17) días a partir de la fecha en que los causantes se ausenten del país.

Art. 3º — Fíjase a los causantes como única retribución diaria en concepto de compensación por todo gasto el equivalente en pesos moneda nacional a la cantidad de veintiséis dólares estadounidenses (u$s. 26.—).

Art. 4º — El gasto que origine el cumplimiento de la presente comisión será imputado a:

1 — 2 — 2 — 53 — 0 — 664 — 22 — 2.210 — 015.

1 — 2 — 2 — 53 — 0 — 664 — 22 — 2.210 — 014, o sus similares que se asignen para el ejercicio presupuestario 1968.

Art. 5º — El Ministerio de Relaciones Exteriores y Culto extenderá los pasaportes correspondientes.

Art. 6º — El presente decreto será refrendado por los señores Ministros de Relaciones Exteriores y Culto y de Defensa y firmado por el señor Comandante en Jefe de la Fuerza Aérea.

Art. 7º — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial, tomen nota el Tribunal de Cuentas de la Nación y la Contaduría General de la Nación y vuelva al Comando en Jefe de la Fuerza Aérea para su publicación en Boletín Aeronáutico Público y archivo en el Comando de Personal.

ONGANIA. — Nicanor Costa Méndez. — Emilio F. Van Peborgh. — Adolfo T. Alvarez.

Secretaría de Energía y Minería

EMPRESA DEL ESTADO AGUA Y ENERGIA ELECTRICA. — Autorízase la transferencia de un grupo electrógeno.

DECRETO Nº 4.284. — Bs. As., 29/7/68.

VISTO el Expediente Nº 725.063|68, del registro de la Secretaría de Estado de Energía y Minería, emdiante el cual la Energía y Minería, mediante el cual la Eléctrica gestiona la pertinente autorización para convenir, con el Gobierno de la Provincia del Chaco, la transferencia de un Grupo Electrógeno GMD-Fiat Tipo A 305 ESS, con su correspondiente generador y tablero de comando; recibiendo, a su vez, de la mencionada provincia un Grupo General Motors Tipo 16.278-A-Número 11.925-Grupo Nº 7 de 1700 HP, con su respectivo generador, y

CONSIDERANDO:

Que las gestiones de que se trata han sido promovidas por el Gobierno de la Provincia del Chaco, ante la necesidad de mejorar las condiciones actuales del suministro energético, debido a la mayor demanda de fluído por los usuarios;

Que las partes han convenido fijar como precio total y definitivo del grupo GMD-Fiat, la suma de cincuenta y cuatro millones setecientos mil pesos moneda nacional (m$n. 54.700.000) (Cláusula 2da. del proyecto de contrato) y en treinta y ocho millones cuatrocientos un mil setecientos pesos moneda nacional (m$n. 38.401.700) el precio del Grupo General Motors (cláusula 3º contrato citado), a transferir;

Que la modalidad de pagos y demás condiciones de esta transferencia han sido debidamente estipuladas contractualmente por las partes;

Que la gestión recurrida, por su importancia, reviste carácter de interés público;

Por ello y atento lo propuesto por la Secretaría de Estado de Energía y Minería,

El Presidente de la Nación Argentina, Decreta:

Artículo 1º. — Apruébase el proyecto de contrato obrante de fs. 20 a fs. 24 del presente expediente, a formalizar entre la Empresa del Estado Agua y Energía Eléctrica y el Gobierno de la Provincia del Chaco, para la transferencia de los grupos electrógenos detallados en los considerandos precedentes.

Art. 2º. — El presente decreto será refrendado por los señores Ministros de Economía y Trabajo y del Interior y firmado por los señores Secretarios de Estado de Energía y Minería, de Hacienda y de Gobierno.

Art. 3º. — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.

ONGANIA. — Adalbert Krieger Vasena. — Guillermo A. Borda. — Luis M. Gotelli. — César A. Bunge. Mario F. Díaz Colodrero.

Secretaría de Energía y Minería

PROFESIONALES UNIVERSITARIOS

Servicios contratados.

DECRETO **Nº 4.280** - Bs. As., 29|7|68.

VISTO el **Expediente** Nº 520.553/67 Cde. 1 del registro de la Secretaría de Estado de Energía y Minería, por el cual se solicita autorización del Poder Ejecutivo Nacional en base a lo dispuesto por la Ley Nº 17.063 para celebrar un contrato de prestación de servicios entre ese Organismo y el Ingeniero don Isaac Carlos Argentino Altmann, y

CONSIDERANDO:

Que la Ley 17.319 de Hidrocarburos tiende a satisfacer las exigencias de una política de expansión económica de acuerdo a los objetivos sustentados por el Superior Gobierno de la Nación;

Que las Empresas Estatales tienen a su cargo la explotación, exploración, industrialización, transporte y comercialización de acuerdo a lo que dispone la mencionada ley, requiriendo una coordinación técnica para su justa realización;

Que para tal fin se requiere continuar con los servicios técnicos del Ingeniero Altmann más aún, cuando su capacidad, dedicación y conocimientos han quedado demostrados durante el desempeño de sus tareas en esta Secretaría de Estado;

Por ello, y atento a lo propuesto por la Secretaría de Estado de Energía y Minería,

El Presidente de la Nación Argentina, Decreta:

Artículo 1º — Apruébase el contrato de locación de servicios anexo al presente decreto a suscribir entre la Secretaría de Estado de Energía y Minería y el Ingeniero don Isaac Carlos Argentino Altmann (Clase 1915, M.I. 261.687, D.M. 2).

Art. 2º — El gasto que demande el cumplimiento del presente decreto será atendido con cargo a la partida 2, 1, 34, 21, 575, 2120, 002, del Presupuesto de la Secretaría de Estado de Energía y Minería, Ejercicio Financiero 1968.

Art. 3º — El presente decreto será refrendado por el señor Ministro de Economía y Trabajo y firmado por el señor Secretario de Estado de Energía y Minería.

Art. 4º — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.

ONGANIA. — Adalbert Krieger Vasena. — Luis M. Gotelli.

CONTRATO DE LOCACION DE SERVICIOS

Entre la Secretaría de Estado de Energía y Minería, en adelante la Contratante, representada en este acto por el señor Secretario de Estado, Ingeniero Luis María Gotelli, quien constituye domicilio legal en la sede de la repartición sita en la Avenida Julio A. Roca 651, 2º piso, Capital Federal, y el señor Ingeniero don Isaac Carlos Argentino Altmann (L.E. 261.687, D.M. 2, Clase 1915), en adelante "el contratado", con domicilio real en la calle Rivadavia Nº 2134, 1º G. Capital Federal, se acuerda prorrogar el contrato de locación de servicios, "ad referendum" del Poder Ejecutivo Nacional:

Primera: La contratante encomienda al contratado y éste acepta realizar, sin perjuicio de otras tareas que le sean asignadas, las siguientes: Asesoramiento técnico para la coordinación de las Empresas de Energía y para el Planeamiento Energético.

Segunda: El presente contrato tendrá vigencia durante noventa (90) días, a partir del 1º (uno) de junio de 1968 hasta el 31 de agosto de 1968.

Tercera: El contratado acepta como retribución única por los servicios que cumplirá la suma mensual de ciento treinta mil pesos moneda nacional (m$n. 130.000), pagadera del 1º al 10 del mes siguiente al de su prestación. El pago de cada mensualidad será efectuado contra la presentación del recibo conformado por el titular de la dependencia donde preste servicios, que certificará la autenticidad de la firma y la real prestación de los mismos.

Cuarta: La retribución estará sujeta a descuentos jubilatorios de acuerdo a la Ley Nº 16.589 y el contratado gozará de los beneficios del salario familiar que de acuerdo con la Ley Nº 16.459 establezca el Consejo Nacional del Salario Vital, Mínimo y Móvil. Si durante la vigencia del presente contrato, el mencionado Consejo fijara un salario vital mínimo cuyo monto fuera superior al de la retribución convenida en la cláusula anterior, la diferencia respectiva se acreditará automáticamente.

Quinta: El contrato quedará excluido del Estatuto (Decreto-Ley Nº 6.666|57) del Escalafón para el Personal Civil de la Administración Pública Nacional (t.o. por Decreto Nº 14/64), y consecuentemente, del régimen de licencias, justificaciones y permisos aprobado por el Decreto Nº 8.567/61 y demás normas modificatorias y complementarias; pero deberá reunir las condiciones y requisitos exigidos por los Arts. 3º y 4º de aquel Estatuto y su reglamentación.

Sexta: Son deberes del contratado:

a) Desempeñar tareas durante no menos de treinta y cinco (35) horas semanales, en el horario que le fije la contratante.

b) Presentar declaración jurada para la determinación del impuesto a los réditos o, en su defecto, certificado de la Dirección General Impositiva que le exima de actuar a la Contratante como agente de retención por ser el contratado contribuyente directo.

c) Mantener permanentemente actualizados los datos consignados en sus declaraciones juradas y toda otra información referente al domicilio, estado civil, etc.

d) Sin perjuicio de lo dispuesto en la cláusula quinta, los enunciados de los artículos 6º y 7º del Estatuto Decreto Nº 6.666/56) y su reglamentación que se dan por reproducidos.

e) Revisión por la Dirección de Reconocimientos Médicos de la Secretaría de Estado de Salud Pública, a efectos de certificar sobre el estado de Salud del Contratado y la no existencia de enfermedad infecto-contagiosa.

Séptima: Durante la vigencia del presente contrato, el contratado tendrá derecho a las licencias que determina el Decreto Nº 347/66, quedando convenido que las inasistencias superen sus límites, serán descontadas en forma proporcional a la retribución.

Octava: La contratante se reserva el derecho de rescindir el presente contrato cuando así lo considere conveniente, por razones de mejor servicio.

Novena: El incumplimiento por parte del contratado de las obligaciones emergentes del presente contrato, autoriza a la contratante a rescindir del mismo, reservándose ésta la faculta de seguir por separado las acciones tendientes a obtener reparación por los daños que hubiera sufrido.

Décima: En cualquier supuesto de rescisión del contrato, el contratado no tendrá derecho a preaviso ni a indemnización de ninguna naturaleza.

Undécima: A los efectos judiciales y extrajudiciales, las partes constituyen los siguientes domicilios: La contratante en la Avenida Julio A. Roca 651, Capital Federal, y el contratado en la calle Rivadavia Nº 2134, 1º G, Capital Federal.

En prueba de conformidad se firman dos (2) ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto, en la Ciudad de Buenos Aires, a los un (1) días del mes de mayo del año 1968, quedando el original en poder de la Contratante y el duplicado en poder del Contratado.

Ministerio del Interior

DIRECCION NACIONAL DE TURISMO

Designaciones.

DECRETO Nº 4.333. — Bs. As., 29|7|68

VISTO las designaciones efectuadas en la Dirección Nacional de Turismo por el señor Secretario de Difusión y Turismo de conformidad con las facultades otorgadas por Decreto Nº 577|68 de fecha 14 de febrero de 1968 y,

CONSIDERANDO:

Que las mismas lo han sido ad referéndum del Poder Ejecutivo Nacional conforme lo establece la Ley Nº 17.063;

Que se consideran cumplidas las normas de selección a que se refiere el artículo 11º de la Ley Nº 17.343;

El Presidente de la Nación Argentina, Decreta:

Artículo 1º — Ratifícanse las designaciones efectuadas en la Dirección Nacional de Turismo por Resolución número 318|020 que forma parte integrante del presente Decreto.

Art. 2º — Declárase comprendido en la excepción del artículo 3º del Decreto Nº 6.666|57 al personal a que se refiere el punto 2. de la Resolución indicada en el artículo 1º.

Art. 3º — El gasto que demande el cumplimiento del presente Decreto se imputará a las correspondientes partidas individuales del Presupuesto de la Dirección Nacional de Turismo.

Art. 4º — El presente Decreto será refrendado por el señor Ministro del Interior.

Art. 5º — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.

ONGANIA. — Guillermo A. Borda.

RESOLUCION Nº 318|020

Ref.: Cobertura de cargos presupuestarios.

0. ANTECEDENTES

Por Decreto Nº 577|68 ha sido aprobada la estructura de la Secretaría de Difusión y Turismo en la que se encuentra comprendida la Dirección Nacional de Turismo;

A los fines de asegurar el funcionamiento y cumplimiento de la misión y funciones asignadas por el referido Decreto Nº 577|68 es necesario proceder a la cobertura de distintos cargos previstos en la estructura aprobada;

A tal efecto se ha procedido a seleccionar el personal a designarse —artículo 11 Ley 17.343 de fecha 11|7|67—;

1. DESIGNACION DE PERSONAL

Desígnase en la Clase y Grupo del Presupuesto de la Dirección Nacional de Turismo que en cada caso se detalla al siguiente personal: en la Clase J, Grupo IV, al señor D. Eduardo J. Ellis (C.I. 2.250.882, Clase 1925). En la clase J, Grupo V, al señor D. Carlos Ernesto Lotero (L. E. 5.645.624, Clase 1934); al señor D. Hugo Enrique Gilardi (L. E. 6.504.677, Clase 1937); al señor D. José M. Oliver (L. E. 4.249.956, Clase 1932); al señor D. Julio Francisco A. Aurelio (C. I. 5.081.274, Clase 1942); al señor D. Luis Rigal (C. I. 4.400.050, Clase 1942) y al señor D. Jorge N. Bianchi (C. I. 3.297.483, Clase 1933). En la Clase J, Grupo VI, al señor D. Juan Carlos Mirabella (L. E. 4.031.824, Clase 1927); al señor D. Néctor Monacci (L. E. 4.340.996, Clase 1929); a la señorita D. Magdalena Cullen (C.I. 2.288.552); al señor D. José Xavier Martini (C. I. 3.660.693, Clase 1937); a la señorita Susana Renaldi (C. I. 4.874.509) y a la señorita D. Lydia Laurencena (C. I. 3.912.447). En la Clase J, Grupo VII, al señor D. Eduardo Barros Prado (C. I. 2.522.810, Pasaporte 543.261 EE. UU. del Brasil). En la Clase J, Grupo VIII, a la señorita D. Blanca Velia Passeri (L. C. 1.362.438) y al señor D. Jorge Defino (C. I. 5.740.326, Clase 1946). En la Clase B, Grupo I, a la señorita D. María C. Hillcoat (L. C. 4.620.450) y a la señorita D. Josefina Lynch (L. C. 4.985.789).

2. EXCEPCION NORMAS INGRESO

Considérase comprendido en la excepción establecida por el Artículo 3º del Decreto Nº 6666|57 al señor D. Eduardo Barros Prado en mérito a los conocimientos que posee en materia de caza y que resultan de interés a la Dirección Nacional de Turismo.

3. AFECTACION PRESUPUESTARIA

El gasto que demande el cumplimiento de las presentes designaciones lo será con cargo a las correspondientes partidas individuales del Presupuesto de la Dirección Nacional de Turismo.

4. CONDICION

Las designaciones efectuadas por el título 1º e imputación presupuestaria que indica el título 3º de la presente, lo son ad referéndum del Poder Ejecutivo Nacional, conforme lo establece la Ley Nº 17.063.

5. TRAMITE

Previa intervención del señor Delegado Fiscal del Tribunal de Cuentas de la Nación, notifíquese a los interesados y pase a la Dirección Nacional de Turismo a sus efectos.

Federico Frischknecht, Secretario Difusión y Turismo.

ONGANIA. — Guillermo A. Borda.

Secretaría de Industria y Comercio Interior

RECURSOS JERARQUICOS

Declárase la ilegitimidad de la Resolución M. C. 233|56, por la que la Dirección de Azúcar acordó prórrogas para abonar importes adeudados al Fondo Regulador Azucarero. Hácese lugar a recursos jerárquicos interpuestos por diversos ingenios.

DECRETO Nº 4.799 — Bs. Aires, 12|8|68

VISTO el Expediente SEC. Nº 350.883|1956, en el que tramitan recursos e impugnaciones a los regímenes azucareros correspondientes a las zafras de los años 1953, 1955 y 1958, y

CONSIDERANDO:

Que por Decreto Nº 14.834|52, en uso de las facultades conferidas por las leyes 12.830, 12.983, 13.492, artículo 4º de la Ley 12.961 y Decreto-Ley 678|45, se dictaron normas para la cancelación del déficit resultante de los subsidios acordados a la actividad azucarera y para la apertura y movimiento de la cuenta denominada "Fondo Regulador Azucarero";

Que el régimen de la zafra azucarera del año 1953 fue establecido por Resolución MIC Nº 1.847|53 en uso de las facultades delegadas por el Decreto número 16.024|50, por aplicación de la Ley 13.906, y por su artículo 19 se dispuso que los ingenios aportaran al Fondo Regulador Azucarero la suma de setenta centavos (m$n 0.70) por kilogramo de azúcar en concepto de lo expresado en el artículo 2º, inc. c) del Decreto número 14.834|52;

Que el régimen de la zafra azucarera del año 1955 fue establecido por la Resolución MC. Nº 258|55, en uso de las facultades acordadas por los Decretos Nros. 16.024|50 y 2.046|55;

Que el régimen de la zafra azucarera del año 1958 fue establecido por los Decretos Nros. 752|58, 3.342|58, 3.343|58, 9.541|58 y 2.980|59, fundados también en la Ley Nº 12.830;

Que si bien la Ley 12.830 ha dado al Poder Ejecutivo diversas facultades, entre las que aparecen la fijación de precios máximos y mínimos, racionamiento, ordenamiento de la manufacturación, etc., sin embargo, entre aquéllas no figura la de establecer gravámenes o contribuciones, lo que tampoco ha sido conferido por las Leyes Nros 12.961, 12.983, 13.492 y 13.906, ni por el Decreto-Ley 678|45; siendo, además, una consecuencia obligada que si el Poder Ejecutivo carecía de facultades para gravar, mal podía delegarlas;

Que por ser las cuestiones contempladas en la resolución Nº 233|56, que facultó, entre otras cosas, a la entonces Dirección de Azúcar a acordar prórrogas para abonar importes adeudados al Fondo Regulador Azucarero, accesorias de las contribuciones de que se ha tratado precedentemente, la ilegitimidad de estas últimas, por falta de competencia para establecerlas, origina la de aquellas que reglamentan detalles de su pago, sin perjuicio de las situaciones particulares que se hubieran creado, de haberse otorgado, en su virtud, facilidades de pago;

Que en atención a las conclusiones sentadas precedentemente, es inútil considerar en detalle las restantes impugnaciones al régimen correspondiente a 1958 —vulnerar los principios de trabajar y ejercer toda industria lícita, de comerciar, de usar y disponer de la propiedad, cobrarse un impuesto a unos cuantos industriales en forma arbitraria en beneficio de otro grupo de industriales, dividir a los productores según la zona o provincia en que trabajan, afectar derechos patrimoniales adquiridos al amparo de una legislación anterior y haber superposición de gravámenes—, las cuales, por los demás, no resultan aceptables;

Por ello, de conformidad con lo dictaminado por el señor Subprocurador del Tesoro de la Nación y lo propuesto por el señor Secretario de Estado de Industria y Comercio Interior,

El Presidente de la Nación Argentina, Decreta:

Artículo 1º — Hácese lugar a los recursos jerárquicos interpuestos por "Leach's Argentine Estates Ltda.", "Ledesma Sugar States Refining Cº Ltda. S. A.", "Ingenio y Refinería San Martín del Tabacal S. A." e "Ingenio Río Grande S. A." contra las liquidaciones efectuadas por la entonces Dirección de Azúcar en base a las resoluciones MIC. 1.847|53 y MC. 258|55.

Art. 2º — Declárase la ilegitimidad de la resolución MC. Nº 233|56, dejando a salvo las situaciones particulares emergentes de las facilidades de pago que se hubieran otorgado, pero manteniendo lo dispuesto por el artículo 1º del Decreto Nº 389|61 en cuanto a la zafra azucarera del año 1957.

Art. 3º — La Secretaría de Estado de Industria y Comercio Interior no requerirá de los ingenios el pago de los saldos en contra que tuvieran en la liquidación de la zafra del año 1958.

Art. 4º — El presente decreto será refrendado por el señor Ministro de Economía y Trabajo y firmado por el señor Secretario de Estado de Industria y Comercio Interior.

Art. 5º — Comuníquese, publíquese dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.

ONGANIA. — Adalbert Krieger Vasena Raúl J. E. Peyceré

Ministerio de Economía y Trabajo

SECRETARIA DE TRANSPORTE

Designaciones.

DECRETO Nº 4378. — Bs. As., 31|7|68

VISTO el Decreto Nº 3030|68, por el que se aprueba provisionalmente la estructura orgánica de la Secretaría de Estado de Transporte, y

CONSIDERANDO:

Que, de conformidad con lo previsto en el artículo 5º del Decreto Nº 9080|67 resulta necesario proceder al reagrupamiento funcional de los funcionarios integrantes del Gabinete de Asesores, acorde con la dotación aprobada;

Por ello y atento a lo solicitado por el señor Secretario de Estado de Transporte y lo propuesto por el señor Ministro de Economía y Trabajo,

El Presidente de la Nación Argentina, Decreta:

Artículo 1º — Desígnase en la Secretaría de Estado de Transporte, para integrar el Gabinete de Asesores y en las condiciones a que se refiere el Decreto Nº 1472|58, en Clase J — Grupo II, al Ing. don Federico Alfredo Enrique Batross (Mat. Nº 560.908); en Clase J — Grupo Ing. don Federico Alfredo Enrique Batrosse (Mt. Nº 560.908); en Clase J - Grupo V, al Ingeniero don Julio Emilio Pratt (Mat. 372.677) y al Agrimensor don Jorge Adolfo Storni (Mat. 260.194).

Art. 2º — El presente decreto será refrendado por el señor Ministro de Economía y Trabajo y firmado por el señor Secretario de Estado de Transporte.

Art. 3º — Comuníquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial, publíquese y pase a la Secretaría de Estado de Transporte a sus efectos.

ONGANIA. — Adalbert Krieger Vasena — Armando S. Rossia

Ministerio del Interior

SECRETARIA DE JUSTICIA

Designaciones.

DECRETO Nº 4.381 — Bs. As., 31|7|68

VISTO lo establecido en el decreto Nº 3287 de fecha 10 de junio de 1968, por el cual se aprobó la estructura orgánica de la Secretaría de Estado de Justicia, y siendo necesario proveer los cargos de primer nivel de los organismos ejecutivos comprendidos en dicha estructura.

El Presidente de la Nación Argentina,
Decreta:

Artículo 1º — Desígnase en la Escribanía General del Gobierno de la Nación, en la Clase J, Grupo I, Escribano General, al señor Escribano Nacional don Jorge Ernesto Garrido (Mt. número 54.798).

Art. 2º — Desígnase en la Dirección Nacional de los Registros de la Propiedad Mobiliaria e Intelectual, en la Clase J, Grupo I, Director Nacional, al señor Coronel (R. E.) don Carlos Martín Berrotarán (Mt. Nº 2.779.180).

Art. 3º — Desígnanse Jefes de los Registros Nacionales que a continuación se detallan, con categoría de Jefes de Departamento, en la Clase J, Grupo III, a las siguientes personas: Registro Nacional de Créditos Prendarios al señor don José Miguel Fernando Avellaneda (Mt. Nº 3.614.470); Registro Nacional de la Propiedad del Automotor al señor Coronel (R. E.) don Francisco Carlos Eusebio Bertelloni (Mt. Nº 1.118.652) con imputación a: 0 — 1 — 1 — 13 — 0 — 000 — 11 — Código Contable 202.800; Registro Nacional de la Propiedad Intelectual, al señor Ricardo Tiscornia (Mt. número 468.030).

Art. 4º — Desígnase en el Registro Nacional de Reincidencia y Estadística Criminal y Carcelaria, en la clase J., Grupo III, Director General, al señor doctor Juan Pablo López Herrera (Mt. 865.283).

Art. 5º — Desígnase Jefe del Departamento de Asuntos Jurídicos, en la clase J., Grupo III, al señor doctor Alberto Augusto Marcelo Conil Paz (Mt. número 4.063.532).

Art. 6º Desígnase Jefe de la División Organización y Métodos, en la clase J., Grupo VI, al señor don Félix Adolfo Avellaneda (Mt. Nº 4.215.198).

Art. 7º — Las presentes designaciones se atenderán con cargo a la siguiente imputación: 0 — 1 — 1 — 13 — 0 — 000 — 11 Código Contable 202.681.

Art. 8º — El presente decreto será refrendado por el señor Ministro del Interior y firmado por el señor Secretario de Estado de Justicia.

Art. 9º — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.

ONGANIA. — Guillermo A. Borda. — Conrado Etchebarne (h).

Ministerio del Interior

EMPLEADOS

Designación.

DECRETO Nº 4.332. — Bs. As., 29|7|68

VISTO el Decreto Nº 9.318|67 por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de la Presidencia de la Nación, y

CONSIDERANDO:

Que es necesario continuar completando la nueva estructura orgánica de la Secretaría de Difusión y Turismo que fuera aprobada por Decreto Nº 577|68;

Que a la vez, es preciso proceder al reagrupamiento funcional del personal, de conformidad con el Decreto número 9.080|67;

Que se ha hecho la debida selección por antecedentes, desempeño y función actualmente asignada a dicho personal, para proceder a su nombramiento y|o promoción, en un todo de acuerdo a lo que dispone el artículo 11º de la Ley 17.343;

Por ello,

El Presidente de la Nación Argentina,
Decreta:

Artículo 1º — Desígnase en la Secretaría de Difusión y Turismo de la Presidencia de la Nación, en el Instituto Nacional de Cinematografía, en la Clase J, Grupo IV, a D. Héctor Fernando Laurito (M. I. 1.313.543, Clase 1916, C. I. 1.552.381 de Pol. Fed.)

Art. 2º — Déjase sin efecto la designación en la Secretaría de Difusión y Turismo de la Presidencia de la Nación, en el Instituto Nacional de Cinematografía, en la Clase J, Grupo IV, de D. Adolfo Prometeo Casasbellas (M. I. 4.237.111, Clase 1929, C. I. 2.714.477 de Pol. Fed.) dispuesta por Decreto número 2.920|68.

Art. 3º — Acéptase la renuncia presentada por los agentes en la Clase J, Grupo VIII, D. Armando Jesús Sandomingo (M. I. 1.498.871, Clase 1917, C. I. 1.662.680 de Pol. Fed.) y D. Francisco Caltabiano (M. I. 4.030.913, Clase 1926, C. I. 2.615.322 de Pol. Fed.) y en la Clase B, Grupo I, D. Danilo Oscar Doglioli (M. I. 6.330.184, Clase 1933, C. I. 6.378.490 de Pol. Fed.) pertenecientes a la Secretaría de Difusión y Turismo de la Presidencia de la Nación, Instituto Nacional de Cinematografía.

Art. 4º — El presente Decreto será refrendado por el señor Ministro del Interior.

Art. 5º — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.

ONGANIA. — Guillermo A. Borda.

MINISTERIO DEL INTERIOR

Ratifícase nombramiento.

DECRETO Nº 4.329. — Bs. As., 29|7|68

VISTO lo dispuesto por resolución Nº 43 del Ministerio del Interior y de conformidad con lo establecido por la ley Nº 17.063,

El Presidente de la Nación Argentina,
Decreta:

Artículo 1º — Ratifícase la resolución Nº 43 de fecha 1º de julio de 1968, dictada por el Ministerio del Interior, por la que se nombra Secretario Privado del señor Ministro, en la Clase "J", Grupo III, Item 005, inciso 11, Partida Principal 1110, Parcial 003, al señor Guillermo Julio Borda (Cédula de Identidad Nº 5.821.777 Policía Federal, M. Individual Nº 4.754.934).

Art. 2º — El presente decreto será refrendado por el señor Ministro del Interior.

Art. 3º — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y vuelva al Ministerio del Interior.

ONGANIA. — Guillermo A. Borda.

RESOL. Nº 43. — Bs. As., 1º|7|1968

En uso de las facultades conferidas por los decretos Nros. 1.472|58, artículo 1º, inciso 5º y 16.020|60,

El Ministro del Interior,
Resuelve:

Artículo 1º — Nombrar —ad referendum del Poder Ejecutivo— Secretario Privado del suscripto, Clase "J", Grupo III, Item 005, inciso 11, Partida Principal 1110, Parcial 003, al señor Guillermo Julio Borda (Cédula de Identidad Nº 5.821.777 Policía Federal, M. Individual Nº 4.754.934) y asígnasele la dedicación funcional establecida por el decreto Nº 9.080|67.

II. — Tómese razón, hágase saber y pase a la Dirección General de Administración, a sus efectos.

Borda.

Secretaría de Cultura y Educación

EMPLEADOS

Recurso jerárquico.

DECRETO Nº 3.844. — Bs. As., 3|7|68.

VISTO: El Expediente Nº 55.391|67 del registro de la Secretaría de Estado de Cultura y Educación, en el cual el señor Juan Bautista Smaldone interpone recurso jerárquico contra lo resuelto por el señor Secretario General del Consejo Nacional de Educación Técnica, como así también el de denuncia de ilegitimidad contra la resolución del citado organismo aprobada en su sesión del día 14 de mayo de 1965; y

CONSIDERANDO:

Que por providencia del señor Secretario General del Consejo Nacional de Educación Técnica se le notifica al recurrente que, habiéndosele negado la permanencia de la docencia activa, debe acogerse a los beneficios de la jubilación;

Que el aludido organismo en su sesión de fecha 14 de mayo de 1965 (acta número 72); aprobó el despacho producido por la Comisión de Personal, la que aconsejaba no acordar al interesado la permanencia en el cargo en razón de computar éste con el exceso años de servicios docentes;

Que el recurso jerárquico contra decisiones de entes autárquicos es procedente cuando se funda en razones de ilegitimidad, por lo que el recurso presentado contra lo dispuesto por el señor Secretario del Consejo Nacional de Educación Técnica es procedente, ya que el referido funcionario carece de facultades para resolver situaciones que sólo son del resorte del Consejo Nacional, por lo que la intimación efectuada, es ilegítima, en atención a que ni la Ley Nº 15.240, ni su decreto reglamentario, asignan al aludido funcionario facultades ejecutivas ni decisorias.

Que si bien el recurrente presentó en término un recurso innecesario —el de revocatoria contra la decisión del Consejo Nacional de Educación Técnica— ya que conforme al Decreto Nº 2.126|61 correspondía la interposición directa del recurso jerárquico, no es menos cierto que, por aplicación del principio del informalismo en favor del administrado, según el cual los recursos administrativos han de interpretarse no de acuerdo con la letra de los escritos, sino conforme a la intención del recurrente, aun cuando éste los haya calificado erróneamente, este recurso debe admitirse y tramitarse como procedimiento jerárquico, por lo que corresponde su examen y consideración;

Que de los informes de autos surge que el interesado ingresó como preceptor en el año 1948, por lo que no cuenta en la actualidad con la antigüedad en la docencia requerida para que se lo pueda colocar en situación de optar por el beneficio jubilatorio o la permanencia en actividad, según lo previsto por el artículo 53 del Estatuto del Docente en vigencia, ya que el exceso de años de servicios que se le acumulan, se debió a un error de información de los organismos de aplicación;

Que no pudiendo ser considerado el recurrente de acuerdo con lo prescripto por el apartado III de la reglamentación del artículo 52, como personal al frente directo de alumnos, por no hallarse comprendido en la enumeración que en dicha norma se realiza, sólo se hallará en condiciones de jubilarse una vez cumplidos treinta años de servicios (artículo 52, inciso b) del Estatuto del Docente (ley 14.473), artículo 2º de la ley 17.310);

Por ello, atento a los fundamentos del dictamen de la Dirección General de Asuntos Jurídicos a fs. 5|8; a la opinión vertida por el señor Procurador del Tesoro de la Nación a fs. 10 y conforme a lo propuesto por el señor Secretario de Estado de Cultura y Educación,

El Presidente de la Nación Argentina,
Decreta:

Artículo 1º — Hácese lugar al recurso jerárquico interpuesto por el señor Juan Bautista Smaldone, y revócase por ilegítima la resolución del Consejo Nacional de Educación Técnica adoptada en la sesión de fecha 14 de mayo de 1965 (acta Nº 72).

Art. 2º — El presente decreto será refrendado por el señor Ministro del Interior y firmado por el señor Secretario de Estado de Cultura y Educación.

Art. 3º — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.

ONGANIA. — Guillermo A. Borda. — José M. Astigueta.

BOLETIN  OFICIAL

DE LA REPUBLICA ARGENTINA

DIRECCION NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL

HECTOR PEDRO ARMELIN
Director Nacional

Domicilio Legal: Av. Santa Fe 1650. Capital Federal

Registro Nacional de la Propiedad Intelectual Nº 919.801

NUMEROS TELEFONICOS DE LA REPARTICION

Dirección Nacional T. E. 41-5643 y 41-4060 — División Personal T. E. 41-4304
División Publicaciones T. E. 89-4760 — Avisos y Suscripciones T. E. 41-2625
División Informes y Biblioteca T. E. 41-6104 — Facturación T. E. 41-3344
División Legislación T. E. 41-5485 — Mesa de Entradas T.E. 42-1011

SUMARIO

EDICION DEL DIA 26|8|68 (124 págs.) — PRECIO DEL EJEMPLAR $ 5.— %

Los documentos que aparecen en el BOLETIN OFICIAL DE LA REPUBLICA ARGENTINA serán tenidos por auténticos y obligatorios por el efecto de esa publicación y por comunicados y suficientemente circulados dentro de todo el territorio nacional. (Decreto Nº 659|1947.)

Secretaría de Transporte

BIENES DEL ESTADO
Transferencia.

DECRETO Nº 4.289 — Buenos Aires, 29 de julio de 1968.

VISTO las constancias del Expediente Nº 5.982/68, del registro de la Secretaría de Estado de Transporte, y

CONSIDERANDO:

Que el Decreto Nº 1.347/62 que declara en estado de disolución a la Empresa del Estado de Transportes de Buenos Aires en su artículo 15 establece: "Los bienes que no permitan su agrupamiento como conjunto económico para ser explotados bajo forma comercial o industrial, serán enajenados de acuerdo con la reglamentación vigente";

Que en poder de Transportes de Buenos Aires (en liquidación) existen todavía bienes de uso en la Empresa del Estado Subterráneo de Buenos Aires;

Que consecuentemente, la Secretaría de Estado de Transporte propicia la venta de esos materiales a la Empresa del Estado Subterráneos de Buenos Aires;

Que el artículo 10 de la Ley 13.653 (t. o.), modificada por la Ley Nº 15.023, faculta al Poder Ejecutivo para poder disponer la transferencia de los bienes que constituyen el patrimonio de las Empresas del Estado;

Por ello,

El Presidente de la Nación Argentina, Decreta:

Artículo 1º — Autorízase a Transportes de Buenos Aires (en liquidación) a transferir en venta a Subterráneos de Buenos Aires, los materiales y bienes muebles detallados en el anexo que forma parte integrante del presente decreto, por el importe total de dos millones novecientos cuarenta y cinco mil pesos moneda nacional (m$n. 2.945.000).

Art. 2º — El presente decreto será refrendado por el señor Ministro de Economía y Trabajo y firmado por el señor Secretario de Estado de Transporte.

Art. 3º — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.

ONGANIA. — Adalbert Krieger Vasena. — Armando S. Ressia.

	DESCRIPCION		Valor Unitario		Valor Total
1	Ampliadora automática para fotografía marca Pofab de 35 mm. 6 x 9 enfoque micrométrico, con condensador provisto de una lente Nº 2.076.888 Rodenstuck Pinar 1 y un objetivo Trinar 1 4, 5 con interruptor y plataforma de madera (I. P. 4716) ..	$	8.000	$	8.000
1	Aparato fotográfico marca Linhof respaldo giratorio, con un objetivo Venar 1, 3, 5 de F. 10, Nº 342-6837 Gran Angular Angulón 1, 6, 8 F. 65 mm. Nº 343-5657 y un teleobjetivo Tele Conar 1, 5, 5 F. 180 mm. Nº 342-9317, montado con obturadores Synchro-compur, un respaldo de 6 x 9 para películas, un disparador de cable sincronizado, dos filtros amarillos, un reductor 180 mm. para visor, un parasol y 6 chasis 6 x 9 (I. P. 34.870)	,,	60.000	,,	60.000
1	Aparato fotográfico Rolleiflex automático 6 x 9 objetivo planar 1. 3, 5 Nº 1.767.553, con difusor y cubre objetivo Nº 1.780.178 (I. P. 34.868)	,,	12.000	,,	12.000
98	Contactores grandes Westram (Categoría 60.316.025)	,,	5.000	,,	490.000
71	Contactores chicos Westram (Categoría 60.302 031)	,,	3.000	,,	213.000
20	Gobernador o válvula de aire Westram (Cat. 60.316.923)	,,	5.000	,,	100.000
1	Autotorre marca Chevrolet, modelo 1946 (Cat. T. I. 764)	,,	75.000	,,	75.000
61	Equipos Electrocam de alta, marca Westram (Cat. 62.305.021)	,,	18.000	,,	1.098.000
4	Cajas de resistencia	,,	20.000	,,	80.000
14	Resistencias de 020 Ohms (Cat. 60.303.067)	,,	2.200	,,	30.800
4	Resistencias de 083 Ohms (Cat. 60.303.075)	,,	3.500	,,	14.000
6	Resistencias de 013 Ohms (Cat. 60.303.061)	,,	1.500	,,	9.000
6	Resistencias de 033 Ohms (Cat. 60.303.068)	,,	2.800	,,	16.800
651	Guarnición de goma para válvula de regulador de compresor Westram (Categ. 60.316.353)	,,	50	,,	32.550
7	Válvulas reductoras de aire (Cat. 39.020.957)	,,	550	,,	3.850
184	Contacto fijo punta de plata (Categoría 60.302.125)	,,	5	,,	920
131	Asiento Nº 1 Válvula magnética (Cat. 60.305.001)	,,	35	,,	4.585
133	Asiento válvula Nº 2 (Cat. 60.305.002) ..	,,	40	,,	5.320
2	Brazo contacto móvil interruptor (Cat. 60.305.014)	,,	40	,,	80
14	Contacto de cobre para interruptor (Cat. 60 305.040)	,,	35	,,	490
810	Bujes autolubricantes (Cat. 60.305.044) ..	,,	10	,,	8.100
56	Cuerpo válvula magnética (Cat. 60.305.048)	,,	150	,,	8.400
60	Cuerpo válvula magnética (Cat. 60.305.049)	,,	150	,,	9.000
240	Excéntrico Nº 4 (Cat. 60.305.068)	,,	30	,,	7.200
225	Excéntrico Nº 8 (Cat. 60.305.072)	,,	30	,,	6.750
123	Excéntrico Nº 12 (Cat. 60.305.076)	,,	30	,,	3.690
957	Guarnición (Cat. 60.305.096)	,,	5	,,	4.785
13	Tabla superior (Cat. 60.305.141)	,,	60	,,	780
266	Perno articulacion soporte (Cat. 60.305.143)	,,	10	,,	2.660
207	Perno rodillo doble interruptor (Categoría 60.305.145)	,,	20	,,	4.140
21	Perno articulación de soporte (Categoría 60.305.147)	,,	10	,,	210
57	Piñón eje de excéntrico (Cat. 60.305.149) ..	,,	70	,,	3.990
13	Porta contacto interruptor (Cat. 60.305.153)	,,	40	,,	520
137	Tapa válvula magnética (Cat. 60.305.184)	,,	30	,,	4.110
106	Tapón 1/8 paso gas (Cat. 60.305.165)	,,	20	,,	2.120
18	Válvula inferior con arandela y vástago (Cat. 60.305.190)	,,	20	,,	360
622	Válvulas inferior con arandela neoprene (Cat. 60.305.191)	,,	5	,,	3.110
160	Válvulas superior e inferior con arandela (Cat. 60.305.192)	,,	10	,,	1.600
11	Válvulas magnética compl. (Cat. 60.305.194)	,,	700	,,	7.700
381	Válvulas para válvula magnética (Categ. 60.305.195)	,,	20	,,	7.620
79	Válvulas superior (Cat. 60.305.196)	,,	35	,,	2.765
30	Interruptores (Cat. 60.305.219)	,,	50	,,	1.500
108	Rodillos para interruptor (Cat. 60.319.025)	,,	20	,,	2.160
37	Cojinetes a rodillo 5/16 x 5 mm. (Cat. 60.319.027)	,,	25	,,	925
36	Tornillos bristol 5/16 x 5/8 (Cat. 60.319.485)	,,	30	,,	1.080
98	Tornillos bristol 5/16 x 7/8 (Cat. 60.319.486)	,,	30	,,	2.940
1	Mesa escritorio (I. P. 5.412)	,,	400	,,	400
9	Guardarropas metálicos	,,	500	,,	4.500
1	Armario metalizado de 2 puertas (I.P. 1921)	,,	500	,,	500
1	Autoelevador Conventry Climax, motor Nº Z. Q. 272 B 9697, Nº 4125721 (T. I. 917)	,,	150.000	,,	150.000
3	Armarios casillero sin puerta, desarmable, graduable, de metal pintado, de aproximadamente 2,20 x 0,90 x 0,46 m. ..	,,	8.000	,,	24.000
24	Armarios casillero sin puerta, desarmable, graduable, de metal pintado, de aproximadamente 2,20 x 0,90 x 0,30 m.	,,	6.000	,,	144.000
1	Estantería desarmable y reforzada de hierro, pintada, compuesta de ocho escaleras con estantes de pino, seis en total, de aproximadamente 5,80 x 2,70 x 0,80 m.	,,	70.000	,,	70.000
1	Estantería desarmable y reforzada de hierro, pintada, compuesta de escaleras y estantes de pino, de aproximadamente 12 x 2,70 x 0 80 m.	,,	120.000	,,	120.000
1	Estantería desarmable y reforzada de hierro, compuesta de escalera y estantes de pino, pintada de aproximadamente 2,70 x 2,80 x 0,80 m.	,,	30.000	,,	30.000
1	Estantería de pino pintada, de 14 escalerillas, 6 estantes, parte construida con material usado, de aproximadamente 11 x 2,70 x 0,40 m.	,,	30.000	,,	30.000
1	Estantería metálica incompleta, con cinco estantes de chapa y tres de madera aproximadamente 4 x 2,70 x 0,80 m.	,,	10.000	,,	10.000
1	Negastocopio 3 pantallas	,,	110	,,	110
1	Vitrina metálica y vidrio	,,	70	,,	70
3	Taburetes metálicos	,,	156,75	,,	470
1	Perchero metálico de pie	,,	165	,,	165
2	Tambores de bronce niquelado	,,	90	,,	180
1	Camilla	,,	220	,,	220
1	Balanza báscula	,,	500	,,	500
1	Escritorio acero	,,	750	,,	750
1	Mesa carrito	,,	560	,,	560
1	Silla metálica	,,	90	,,	90
1	Silla metálica	,,	120	,,	120
2	Valijas botiquín	,,	1.200	,,	2.400
1	Balde Stille, con bomba	,,	167	,,	167
2	Hervidores para instrumentos	,,	120	,,	240
1	Cubeta curva niquelada	,,	15	,,	15
2	Cubetas enlozadas	,,	174	,,	348
2	Martillos de reflejo	,,	27	,,	54
2	Cajas de bronce niqueladas	,,	30	,,	60
5	Pinzas	,,	11	,,	55
2	Tijeras Lister	,,	52	,,	104
4	Bisturíes	,,	39	,,	156
4	Pinzas Peam	,,	29,45	,,	118
4	Pinzas de campo	,,	24,80	,,	99
1	Pinza de grafe	,,	22	,,	22
3	Tijeras curvas	,,	37	,,	111
7	Baja Lenguas metálicos	,,	7	,,	49
3	Espéculos de oídos	,,	14	,,	42
6	Espéculos nasales	,,	84,26	,,	506
2	Jeringas	,,	5	,,	10
2	Pinzas	,,	24,75	,,	49
1	Fotósfero de pie	,,	1.150	,,	1.150
	TOTAL			$	2.945.000

Secretaría de Agricultura y Ganadería

DIRECCION GENERAL DE SANIDAD ANIMAL
Servicios contratados.

DECRETO Nº 4.278 — Buenos Aires, 29 de julio de 1968.

VISTO el Expediente Nº 106.828/68 en el que la Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería, conforme a lo dispuesto en la Ley Nº 17.063, solicita autorización para contratar diverso personal, y

CONSIDERANDO:

Que dicho pedido se relaciona directamente con las exigencias ya reglamentadas por varios países, para evitar la entrada de productos y subproductos agropecuarios contaminados con residuos de plaguicidas;

Que la presencia de los mismos, por sobre las tolerancias permitidas, pueden afectar la salud humana y el comercio de exportación de productos y subproductos agropecuarios;

Que a partir del 1º de junio del corriente año, uno de los países compradores de nuestros productos pecuarios, exigirá un certificado adicional que identifique el cargamento y que acredite que el mismo no se encuentra contaminado con residuos ilegales de plaguicidas;

Que para efectuar los análisis a fin de fiscalizar y certificar la inexistencia de contaminación con dichos residuos, tanto para la exportación como para el consumo interno, se hace necesario equipar al servicio respectivo de la Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería, con el personal indispensable para esos fines;

Por ello y atento lo propuesto por el señor Secretario de Estado de Agricultura y Ganadería,

El Presidente de la Nación Argentina, Decreta:

Artículo 1º — Autorízase a la Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería para que, por intermedio de la Dirección General de Sanidad Animal de su jurisdicción, proceda a la contratación, bajo el régimen del Decreto-Ley Nº 6.134, del 25 de julio de 1963, de personal conforme al detalle consignado en la planilla anexa al presente, por el término de tres (3) años con opción a igual lapso, de acuerdo con los modelos de contratos que obran adjuntos formando parte integrante de este decreto.

Art. 2º — La Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería propondrá al Poder Ejecutivo dentro de los noventa (90) días de la fecha, los aranceles que deberán abonar los terceros interesados, por la realización de los análisis respectivos.

Art. 3º — El presente decreto será refrendado por el señor Ministro de Economía y Trabajo y firmado por el señor Secretario de Estado de Agricultura y Ganadería.

Art. 4º — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial, tómese nota y vuelva a la Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería.

ONGANIA. — Adalbert Krieger Vasena. — Rafael García Mata

PLANILLA ANEXA AL ARTICULO 1º

Cargos	Cantidad de Cargos	Honorario Básico
Jefe Laboratorio (Universitario)	1	$ 100.000.—
Profesionales Universitarios	7	,, 86.000.—
Paratécnicos	16	,, 43.000.—
Oficiales Administrativos de 1ra.	2	,, 51.750.—
Oficiales Administrativos de 2da.	1	,, 31.625.—
Auxiliares de 1ra.	4	,, 28.750.—
TOTAL CARGOS	31	

Secretaría de Hacienda

SECRETARIA DE DIFUSION Y TURISMO

Presidencia.

DECRETO Nº 4.578 Buenos Aires, 7 de agosto de 1968.

VISTO la Ley Nº 17.399, que dispuso la transferencia a la Jurisdicción de la Secretaría de Difusión y Turismo de la Presidencia de la Nación de las facultades otorgadas a la Secretaría de Estado de Hacienda por Decreto-Ley Nº 3.490/58 y Decreto Nº 5.135/58, y

CONSIDERANDO:

Que a fin de dar cumplimiento a lo establecido por la referida ley, procede disponer las pertinentes modificaciones presupuestarias y el traslado efectivo a la nueva jurisdicción de los créditos y recursos del servicio transferido;

Que a efecto de asegurar la continuidad de los servicios, corresponde dejar expresamente establecido que el pago de las compensaciones del personal afectado a esos servicios y demás gastos inherentes a los mismos, se realizarán con cargo a los créditos que se incorporan a la jurisdicción respectiva, créditos éstos que serán posteriormente distribuidos al cumplimentarse lo prescripto por el artículo 5º "in fine" de la Ley Nº 17.579;

Por ello, atento lo reglado por el artículo 7º de la Ley Nº 17.579,

El Presidente de la Nación Argentina, Decreta:

Artículo 1º — Modifícanse en la forma que se determina a continuación los créditos presupuestarios de las Jurisdicciones 32, Secretaría de Estado de Hacienda y 01, Presidencia de la Nación, aprobados para el ejercicio de 1968 por el artículo 1º de la Ley Nº 17.579:

	En millones de m$n.
Finalidad 1 - Administración General	
Carácter 1 - Cuentas Especiales	
Sección 0 - Erogaciones Corrientes	
Jurisdicción 32 - Secretaría de Estado de Hacienda	— 28,6
Item 587 - Dirección General de Contabilidad y Administración - Decreto-Ley Nº 3.490/58 - Liquidación de empresas periodísticas y afines..	— 28,6
Sector 1 - Operación	— 28,6
Inciso 11 - Personal	— 2,0
Inciso 12 - Bienes y Servicios no Personales	— 26,6
Jurisdicción 01 - Presidencia de la Nación	+ 28,6
Item 587 - Secretaría de Difusión y Turismo - Decreto-Ley Nº 3.490/58 - Liquidación de empresas periodísticas y afines	+ 28,6
Sector 1 - Operación	+ 28,6
Inciso 11 - Personal	+ 2,0
Inciso 12 - Bienes y Servicios no Personales	+ 26,6

Art. 2º — Modifícase en la forma que se determina a continuación el cálculo de recursos de cuentas especiales de las Jurisdicciones 32, Secretaría de Estado de Hacienda y 01, Presidencia de la Nación, aprobado por el artículo 2º de la Ley Nº 17.579:

	En millones de m$n.
Finalidad 1 - Administración General	
Jurisdicción 32 - Secretaría de Estado de Hacienda	— 28,6
Item 587 - Dirección General de Contabilidad y Administración - Decreto-Ley Nº 3.490/58 - Liquidación de empresas periodísticas y afines	— 28,6
Recursos específicos	— 28,6
Jurisdicción 01 - Presidencia de la Nación	+ 28,6
Item 587 - Secretaría de Difusión y Turismo - Decreto-Ley Nº 3.490/58 - Liquidación de empresas periodísticas y afines	+ 28,6
Recursos específicos	+ 28,6

Art. 3º — Transfiérese a Jurisdicción de la Secretaría de Difusión y Turismo de la Presidencia de la Nación al personal que se detalla en planilla anexa, que actualmente percibe sus retribuciones con cargo a la cuenta especial que se transfiere.

Art. 4º — El personal aludido en el artículo precedente, conservará las retribuciones y beneficios que en orden a las funciones que tiene asignada corresponden a su actual situación de revista presupuestaria.

Art. 5º — Hasta tanto se disponga y concrete la distribución a que se refiere el artículo 5º "in fine" de la Ley Nº 17.579, autorízase a la Presidencia de la Nación a liquidar y abonar las retribuciones del personal que se le transfiere por el artículo 3º del presente decreto con cargo a los créditos que por el artículo 1º se incorporan a su presupuesto.

Art. 6º — La cuenta especial "Secretaría de Difusión y Turismo, Decreto-Ley Nº 3.490/58, Liquidación de empresas periodísticas y afines" que por este acto se incorpora a la Jurisdicción 01, Presidencia de la Nación, funcionará con el régimen que se determina en planilla anexa.

Art. 7º — Autorízase a los respectivos Servicios Administrativos y a la Contaduría General de la Nación, a realizar las operaciones contables a que dé lugar lo dispuesto en este decreto.

Art. 8º — El presente decreto será refrendado por el señor Ministro de Economía y Trabajo y firmado por el señor Secretario de Estado de Hacienda.

Art. 9º — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y pase al Tribunal de Cuentas de la Nación y a la Contaduría General de la Nación a sus efectos.

ONGANIA. — Adalbert Krieger Vasena. — César A. Bunge.

Planilla anexa al artículo 3º

APELLIDO Y NOMBRES	Libreta de Enrolamiento o Libreta Cívica: Clase	Matrícula	D.M.
PIETRONAVE, Osvaldo Carlos	1923	1.743.356	3
GARCIA COSTA, Martín	1907	85.573	1
MANZINI, Héctor	1921	1.800.977	4
RIOS, Haydée	1925	89.646	—
BASAVILBASO, Floduardo Leslie	1912	2.118.294	19

CUENTA ESPECIAL "SECRETARIA DE DIFUSION Y TURISMO DECRETO-LEY Nº 3.490/58 - LIQUIDACION DE EMPRESAS PERIODISTICAS Y AFINES"

REGIMEN DE FUNCIONAMIENTO

a) **Finalidad o cometido del servicio:** Se acreditará con las sumas que se recauden en virtud de la liquidación de las empresas a que se refiere el Decreto Nº 7.104/56 y se debitará por los pagos de gastos, compensaciones, viáticos e inversiones que deban efectuarse como consecuencia de la administración, cuidado y liquidación de los bienes comprendidos en el citado decreto;

b) **Administración:** Estará a cargo de la Secretaría de Difusión y Turismo de la Presidencia de la Nación, con la obligación de remitir mensualmente a la Contaduría General de la Nación un estado del movimiento que se registre y al Tribunal de Cuentas de la Nación la rendición de cuentas respectiva;

c) **Sobrantes al cierre del ejercicio:** El saldo al cierre del ejercicio será transferido al siguiente. Finalizada la liquidación de los bienes, el saldo resultante ingresará a Rentas Generales.

Comando en Jefe de la Armada

ARMADA ARGENTINA

Ratifícanse nombramientos.

DECRETO Nº 4.167 Buenos Aires, 19 de julio de 1968.

VISTO lo informado por el Comando en Jefe de la Armada, lo propuesto por el Ministerio de Defensa, lo dispuesto por la Ley Nº 17.063, y

CONSIDERANDO:

Que mediante expedientes letras: E.EGN.e. Nº 43/68; B.P. Nº 272/68; H.N.d. Nº 61/67; P.A.Ci.da.b. Nº 256/68; B.SG.pcc. Nros. 1 "C" y 341/68; C.H.s.pc. Nº 249/68; M.E. 14 Nº 878/68; T.T.r. Nros. 83"C", 89"C" y 100"C"/68; B.A.te.(pc) Nº 119 "C"/68; V.TA1.pe. Nº 20"C"/68 y V.TA(3).pe. Nº 7"C"/68, han sido nombrados sesenta y un (61) agentes para cubrir vacantes que presentan los Planteles Básicos aprobados de la Armada Argentina, producidas por igual número de ceses formalizados,

El Presidente de la Nación Argentina, Decreta:

Artículo 1º — Ratifícanse los nombramientos en la Carrera, Clase, Especialidad y Fecha que en cada caso se indica, del personal que se detalla en Anexo I, efectuados en la Armada Argentina, por los expedientes mencionados precedentemente.

Art. 2º — El presente decreto será refrendado por el señor Ministro de Defensa y firmado por el señor Comandante en Jefe de la Armada.

Art. 3º — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese en el Ministerio de Defensa (Comando en Jefe de la Armada, Dirección General del Personal Naval).

ONGANIA. — Emilio F. Van Peborgh. — Benigno I. Varela.

A N E X O I

Apellido y Nombre	Carrera y Clase	Especialidad y Fecha de Alta
Lockhart Eduardo Bruno P.	Pers. Docente	Prof. Titular Permanente 1º-IV-68
Astone Néstor J.	Pers. Pol. Est. Nav.	Agte. 2da. 1º-V-68
Peralta Ernesto L.	Pers. Pol. Est. Nav.	Agte. 2da. 1º-V-68
Borello Carlos R.	Pers. Pol. Est. Nav.	Agte. 2da. 1º-V-68
Nieves Carlos Alberto ...	Pers. Pol. Est. Nav.	Agte. 2da. 1º-V-68
Zalazar Carlos Alcides ..	Pers. Pol. Est. Nav.	Agte. 2da. 1º-V-68
Maza Rafael Lindor	Pers. Pol. Est. Nav.	Agte. 2da. 1º-V-68
Bergamaschi Jorge H. ..	Pers. Técnico - II	Téc. Serv. Hidrográfico 1º-VI-68
Aranda Delfor Horacio ..	Pers. Servicio - V	Peón 1º-VI-68
Wahnan Daniel Fernando	Pers. Servicio - V	Peón 1º-VI-68
Calvo Jorge Eduardo ...	Pers. Servicio - V	Peón 1º-VI-68
Mantz José Ricardo	Pers. Univers. - I	Dr. en Medic. 1º-VI-68
Silicaro Arturi Carlos A.	Pers. Univers. - I	Dr. en Medic. 1º-VI-68
Gulio Néstor Félix	Pers. Univers. - I	Dr. en Medic. 1º-VI-68
Ríos Dora de las Mercedes	Pers. Univers. - II	Kinesiólogo 1º-VI-68
Marchese Estela Beatriz .	Pers. Técnico - III	Asist. Dental 1º-VI-68
Valman Bernardo Raúl ..	Pers. Técnico - III	Práct. Medic. 1º-VI-68
Canestri Alberto José ...	Pers. Técnico - III	Práct. Medic. 1º-VI-68
Keen Carlos Edmundo ...	Pers. Univers. - I-1	Dr. en Medic. 1º-VI-68
Barriocanal Andrés	Pers. Univers. - I-1	Dr. en Medic. 1º-VI-68
Serodino Adalberto H. ...	Pers. Univers. - I	Dr. en Medic. 1º-VI-68
Tosti Ricardo Remigio ...	Pers. Univers. - I	Licen. en Quím. 1º-VI-68
Narbone Alfredo José ...	Pers. Prod. y M. - I	Linotipista 2-V-68
García Angel Martín ...	Pers. Prod. y M. - II	Linotipista 2-V-68
Quiroga Carlos Alberto ...	Pers. Prod. Rég. Esc. TT.GG. y/o Espec.	Ayte. Menor 1º-V-68
Díaz Ramón Guillermo ..	Pers. Prod. Rég. Esc. TT.GG. y/o Espec.	Peón 25-IV-68
Barone Sebastián	Pers. Prod. Rég. Esc. TT.GG. y/o Espec.	Ayte. Men. Mont. Electrónico 2-V-68
Comolli Jorge Alberto ...	Pers. Prod. Rég. Esc. TT.GG. y/o Espec.	Ayte. Men. Mont. Electrónico 2-V-68
Hernández Santiago A. ..	Pers. Prod. Rég. Esc. TT.GG. y/o Espec.	Ayte. Men. Mont. Electrónico 2-V-68
Marcos Norberto Jesús ..	Pers. Prod. Rég. Esc. TT.GG. y/o Espec.	Ayte. Montador Electrónico 2-V-68
Palacios Francisco C. ...	Pers. Prod. Rég. Esc. TT.GG. y/o Espec.	Ayte. Electricista Bobinador 2-V-68
Paz Carlos Alberto	Pers. Prod. Rég. Esc. TT.GG. y/o Espec.	Ayte. Electricista Bobinador 2-V-68
Spinella Francisco M. ...	Pers. Prod. Rég. Esc. TT.GG. y/o Espec.	Ayte. Men. Mont. Electrónico 2-V-68
Nisci Jorge Alberto	Pers. Prod. Rég. Esc. TT.GG. y/o Espec.	½ Of. Soldador Eléctrico 6-V-68
Mulassano María T.	Pers. Técn. Rég. Esc. TT.GG. y/o Espec.	Téc. Aerofotogrametrista Aux. 1º-IV-68
Ortiz Lidia B.	Pers. Técn. Rég. Esc. TT.GG. y/o Espec.	Téc. Aerofotogrametrista Aux. 1º-IV-68
García Raúl A.	Pers. Técn. Rég. Esc. TT.GG. y/o Espec.	Téc. Laboratorista Aux. 1º-IV-68
Podoba Juan Carlos	Pers. Técn. Rég. Esc. TT.GG. y/o Espec.	Téc. Laboratorista Aux. 1º-IV-68
Marraffini Domingo G. ..	Pers. Prod. Rég. Esc. TT.GG. y/o Espec.	Ayte. Entelador Aeronáutico 1º-IV-68
Lizzano Carlos A.	Pers. Prod. Rég. Esc. TT.GG. y/o Espec.	Ayte. Fresador 1-IV-68
Santoleri Benjamín	Pers. Prod. Rég. Esc. TT.GG. y/o Espec.	Ayte. Mont. Elec. de Aviones 1º-IV-68
Szabo Daniel O.	Pers. Prod. Rég. Esc. TT.GG. y/o Espec.	Ayte. Mec. Elec. de Aviones 1º-IV-68
Parodi José L.	Pers. Prod. Rég. Esc. TT.GG. y/o Espec.	Ayte. Moldeador de goma 1º-IV-68
Correa Alberto L.	Pers. Prod. Rég. Esc. TT.GG. y/o Espec.	Ayte. Mec. Accesorios Aer. 1º-IV-68
Sánchez Héctor	Pers. Prod. Rég. Esc. TT.GG. y/o Espec.	Ayte. Mec. Mont. Aer. 1º-IV-68
Quevedo Hugo O.	Pers. Prod. Rég. Esc. TT.GG. y/o Espec.	Ayte. Chapista Aer. 1º-IV-68
Figini Carlos A.	Pers. Prod. Rég. Esc. TT.GG. y/o Espec.	Ayte. Moldeador de goma 1º-IV-68
Pérez Ricardo A.	Pers. Prod. Rég. Esc. TT.GG. y/o Espec.	Ayte. Tornero 1º-IV-68
Tisera Alfredo O.	Pers. Prod. Rég. Esc. TT.GG. y/o Espec.	Ayte. Mec. Accesorios Aer. 1º-IV-68
Baletka Arturo D.	Pers. Prod. Rég. Esc. TT.GG. y/o Espec.	Ayte. Mont. Electrónico 1º-IV-68
Hermann Pedro	Pers. Prod. Rég. Esc. TT.GG. y/o Espec.	Ayte. Mont. Electrónico 1º-IV-68
Cerletti Carlos A.	Pers. Prod. Rég. Esc. TT.GG. y/o Espec.	Ayte. Mont. Electrónico 1º-IV-68
Quetglas Alberto	Pers. Prod. Rég. Esc. TT.GG. y/o Espec.	Ayte. Mont. Electrónico 1º-IV-68
Estévez Jorge	Pers. Prod. Rég. Esc. TT.GG. y/o Espec.	Ayte. Mont. Electrónico 1º-IV-68
Sosa Gloria L.	Pers. Prod. Rég. Esc. TT.GG. y/o Espec.	Ayte. Mont. Electrónico 1º-IV-68
García Stella M.	Pers. Prod. Rég. Esc. TT.GG. y/o Espec.	Ayte. Mont. Electrónico 1º-IV-68
Rodríguez Joaquín	Pers. Prod. Rég. Esc. TT.GG. y/o Espec.	Ayte. Mec. de Armas 1º-IV-68
Genauer Hugo D.	Pers. Prod. Rég. Esc. TT.GG. y/o Espec.	½ Of. Mec. Hidráulico 9-V-68
Iarlori Oscar	Pers. Prod. Rég. Esc. TT.GG. y/o Espec.	Of. Chapista Aeronáutico 9-V-68
Tacco Luis Ramón	Pers. Prod. Rég. Esc. TT.GG. y/o Espec.	Of. Mec. Mont. de Aviones 10-V-68
Goldaracena Angel R. ...	Pers. Prod. Rég. Esc. TT.GG. y/o Espec.	½ Of. Elect. Instalador 15-V-68

Secretaría de Cultura y Educación

CONSEJO NACIONAL DE EDUCACION

Ratifícanse designaciones.

DECRETO Nº 3.843. — Bs. As., 3|7|68

VISTO:

Los términos de la Ley Nº 17.063 que establece la ineludible necesidad de ratificar las designaciones efectuadas por los organismos de la Administración Pública, con facultad para ello, comprendidos en jurisdicción del Poder Ejecutivo Nacional, y

CONSIDERANDO:

Que en el ámbito de los establecimientos dependientes del Consejo Nacional de Educación, en razón de los fines y fundamental importancia del servicio que incumbe al acervo cultural del país, es indispensable la provisión de los cargos vacantes, ya sean técnicos, directivos o docentes;

Que las respectivas designaciones han sido efectuadas de acuerdo con lo prescripto en las disposiciones de la Ley 14.473 —Estatuto del Docente—;

Por ello y atento a lo aconsejado por el señor Secretario de Estado de Cultura y Educación,

El Presidente de la Nación Argentina,
Decreta:

Artículo 1º — Ratifícanse las designaciones efectuadas en establecimientos educacionales del Consejo Nacional de Educación, de conformidad con las prescripciones de la Ley Nº 14.473 (Estatuto del Docente) que figuran en las nóminas que constituyen los anexos: Iº (ingreso en la docencia); IIº (designaciones y reincorporaciones - Artículos 77º, 34º, 63º de la Ley Nº 14.473), las que forman parte integrante del presente decreto.

Art. 2º — El presente decreto será refrendado por el señor Ministro del Interior y firmado por el señor Secretario de Estado de Cultura y Educación.

Art. 3º — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.

ONGANIA. — Guillermo A. Borda. — José M. Astigueta.

PLANILLA ANEXA Nº 1

CAPITAL FEDERAL (ingreso) Maestros de grado

Expte. Nº 19.590-I-1966 **Concurso Nº 318**

NOMBRE Y APELLIDO	DATOS CIVICOS	ESCUELA D. ESCOLAR
María Ramona Torres	L.C. 6.570.686	2/11º
Nélida Haydée Garavano de González	L.C. 0.677.173	19/20º
Haydée Aurora Bardelli de Masi	L.C. 0.535.333	2/13º
Carmen Lina María Rossi de Herrera	L.C. 3.722.183	19/11º
Nancy Nidia Bertone de Paz	L.C. 3.473.455	2/19º
María Adela Candia	L.C. 3.534.651	5/11º
Olga Filomena Gómez Spinetto	L.C. 0.325.013	5/19º
Angélica Elena de Biasi de Pucciarello	L.C. 3.715.940	6/11º
Ivette María Helou de Bonorino	L.C. 0.298.290	6/19º
Norma Lilia Naess	L.C. 3.862.301	10/11º
Adriana Beatriz Puente de Lorente	L.C. 3.866.009	11/11º
Enriqueta Argentina Cépeda	L.C. 0.667.439	12/11º
Nora Goitía de dos Reis	L.C. 3.469.738	18/11º
Dora Esther Bruno de Leone	L.C. 0.119.030	20/11º
Susana Josefa Maffia de Vidal	L.C. 2.927.447	1/13º
Emma Gloria Ortoneda	L.C. 1.133.535	2/13º
Elvira Hilda Curcio de Quintana	L.C. 3.771.048	17/19º
Liria Inés Schiavón de Ruax	L.C. 3.742.330	8/19º
Julia Isabel Hernández	L.C. 3.222.668	9/13º
María Angélica Beatriz Bianchi de Dzwonik	L.C. 2.437.469	16/19º
Alicia Susana Bardio	L.C. 1.660.017	20/19º
Delia Zaccaro	L.C. 3.234.304	12/19º
Antonia Palazzo de D'Angelo	L.C. 2.443.058	21/19º
Expte. Nº 128-I-1966	Concurso Nº 216	
Lydia Esther Silva de Lucilli	L.C. 0.378.736	15/5º
Expte. Nro. 141/1/1966	Concurso Nº 216	
Stella Maris Toccalino	L.C. 0.069.399	18/7º
Expte. Nº 14.892-I-1966	Concurso Nº 304	
María Irene Blanco Morán	L.C. 0.206.978	20/8º
Expte. Nº 11.754-I-1966	Concurso Nº 319 Maestros J. Infantes	
Graciela Eliana Peluffo	L.C. 4.605.030	14/10º
Expte. Nº 19.907-I-1965	Concurso Nº 218 Maestros Especiales	
María Beatriz Pellegrini de Gutiérrez	L.C. 3.012.265	16/2º

CATAMARCA

Expte. Nº 19.133-C-1964 **Concurso Nº 132** Maestros de grado

		ESCUELA CATEGORIA
Amira del Valle Crespín de Ovejero	L.C. 1.928.354	195 (3ra. "C")

CORDOBA

Expte. Nº 17.632-P-1965	Concurso Nº 167	
Hilda Teresa Margarita Pavie	L.C. 3.553.408	74 (3ra. "B")
Dolly Francisca Palmisano	L.C. 2.452.356	288 (2da. "A")
Expte. Nº 4.033-C-1967	Concurso Nº 295	
Ilda Pastor	L.C. 7.786.015	236 (1ra. "A")

JUJUY

Expte. Nº 3.703-J-1967	Concurso Nº 322	
Noris Alicia Ramírez	L.C. 4.293.299	89 (2da. "B")
Expte. Nº 9.616-J-1967	Concurso Nº 322	
Haydée Mirián Salinas Uzqueda	L.C. 5.620.786	61 (3ra. "C")

MENDOZA

Expte. Nº 12.698-M-1966	Concurso Nº 295	
Elena Leonza Marinelli	L.C. 4.280.807	210 (2da. "C")
Graciela María Centorbi	L.C. 0.759.833	211 (2da. "C")
Elsa Irene Cinca	L.C. 5.092.950	221 (3ra. "C")
Margarita Haydée González	L.C. 4.244.668	156 (2da. "B")
Expte. Nº 5.463-M-1967	Concurso Nº 295	
Margarita Elena Tello de Haedo	L.C. 7.332.506	162 (2da. "C")
Expte. Nº 5.470-M-1967	Concurso Nº 295	
María Delia Romero de Arcaya	L.C. 9.994.689	216 (3ra. "C")
Mercedes Irma Román de García	L.C. 4.930.656	166 (2da. "B")
Expte. Nº 6.258-M-1967	Concurso Nº 295	
Andrea Albarracín de García	L.C. 8.304.216	70 (1ra. "A")
Expte. Nº 6.431-M-1967	Concurso Nº 295	
Margarita Haydée Blengini de Larraburu	L.C. 2.746.853	194 (2da. "B")
Expte. Nº 6.889-M-1967	Concurso Nº 295	
Jacinta Magdalena Susse	L.C. 5.178.432	159 (3ra. "B")
Expte. Nº 7.114-M-1967	Concurso Nº 295	
Delia Beatriz Sotelo	L.C. 3.737.123	131 (2da. "B")
Expte. Nº 7.856-M-1967	Concurso Nº 295	
Isabel Fuentelsaz	L.C. 4.295.909	133 (1ra. "B")
Expte. Nº 10.222-M-1967	Concurso Nº 295	
Juana Irma Ríos de Morillas	L.C. 3.758.372	13 (1ra. "B")

SANTIAGO DEL ESTERO

NOMBRE Y APELLIDO	DATOS CIVICOS	ESCUELA D. ESCOLAR
Expte. Nº 17.301-S-1967	Concurso Nº 295	
Sara Hilda Sánchez de Herrera	L.C. 1.725.004	2 (3ra. "D")
María Cecilia Josefa Bolsón de Cornelli	L.C. 1.672.361	9 (1ra. "A")
Cora Jesús Del Valle Gerez de Vera	L.C. 4.629.743	10 (2da. "B")
Susana Teresa Pérez de Cabadas	L.C. 4.157.480	11 (2da. "B")
José Heraclio Gorosito	L.E. 7.208.894	13 (3ra. "D")
María Esther Casajemas	L.C. 9.299.825	15 (1ra. "A")
Lucía Luna de Chazarreta	L.C. 9.289.062	15 (1ra. "A")
María Yolanda Ganem de Lescano	L.C. 9.160.308	15 (1ra. "A")
Mario Rolando Bulacio	L.E. 7.200.223	16 (2da. "D")
Selva Liboria Romano	L.C. 1.671.815	19 (2da. "C")
María Inés Roldán	L.C. 9.969.784	21 (2da. "D")
Angélica Herminia Romano	L.C. 2.284.112	26 (1ra. "B")
Francisca Del Rosario Padilla Saavedra de González	L.C. 2.289.202	28 (1ra. "A")
Elva Aurora Diosquez	L.C. 3.627.922	29 (1ra. "A")
Ida Luci Zanni	L.C. 4.629.515	30 (2da. "B")
Alcira Nélida Silvenses	L.C. 5.174.763	30 (2da. "B")
Lucrecia Angela Buffa de Luna	L.C. 9.295.603	33 (2da. "B")
Pierina Iluminada Coronel de Chazarreta	L.C. 2.284.421	33 (2da. "B")
Nora Del Carmen Prieto de Jozami	L.C. 3.318.490	35 (2da. "D")
Gloria Beatriz Lazarte	L.C. 4.446.019	35 (2da. "D")
Graciela Beatriz Coigdarripe de Gallano	L.C. 4.618.552	38 (2da. "B")
Norma Lady Llarrull	L.C. 5.341.911	61 (2da. "D")
Lya Inés Esper	L.C. 3.934.576	62 (1ra. "B")
María Del Valle Alarcón	L.C. 4.157.419	62 (1ra. "B")
Fodda Daly Salum	L.C. 4.288.813	62 (1ra. "B")
Ernestina Cáceres	L.C. 3.319.550	63 (1ra. "B")
Ramona Mafalda Aguirre de Caminos	L.C. 6.848.529	63 (1ra. "B")
Blanca Nicolasa González	L.C. 4.135.260	63 (1ra. "B")
Ramón Antonio Sánchez	L.E. 7.202.637	69 (2da. "D")
María Esther Sayago	L.C. 4.427.574	73 (2da. "D")
Aurora Del Valle Dorado	L.C. 3.627.890	73 (2da. "D")
Ofelia Urbana Ramos	L.C. 2.970.710	78 (2da. "B")
Lidia Bitar de Nassif	L.C. 3.570.471	80 (1ra. "B")
Beatriz Lucila Medina de Salvatierra	L.C. 9.287.618	82 (2da. "S")
Nilda Senita Gómez de Juárez	L.C. 2.430.480	83 (3ra. "D")
Marica Jorge de Akel	L.C. 2.284.987	87 (2da. "C")
Daniel Isac Nieva	L.E. 6.950.176	93 (2da. "C")
Francisca Del Valle Nazar	L.C. 4.459.192	103 (3ra. "D")
Petrona Del Carmen Mercado de Díaz Roldán	L.C. 2.829.810	107 (2da. "C")
Sulema Eudocia Escobar	L.C. 6.619.377	107 (2da. "C")
Isabel Amalia De La Esperanza Vizgarra	L.C. 4.155.649	110 (3ra. "D")
Mario Orlando Moreno	L.E. 7.397.118	112 (3ra. "D")
Sofía Kralis	L.C. 0.655.371	121 (1ra. "B")
Blanca Azucena Del Valle Rivero	L.C. 4.629.439	123 (2da. "C")
Miria Margarita Toledo	L.C. 4.496.267	123 (2da. "C")
Nélida Olga Olivera Heredia	L.C. 6.845.791	126 (3ra. "C")
Adriana María Rosa Palazzo	L.C. 4.465.294	130 (3ra. "D")
Lady Elobey Moyano Soria	L.C. 2.949.591	133 (2da. "D")
Teresa Aída Villarruel	L.C. 4.450.944	134 (2da. "D")
Nimia Emelda Alarcón	L.C. 3.637.606	134 (2da. "D")
Víctor Fernando Díaz	L.E. 8.122.191	138 (3ra. "D")
Gladys Estela Paz de Marcos	L.C. 3.241.504	140 (2da. "B")
Lucía Bernardina Montenegro	L.C. 5.491.600	144 (3ra. "C")
Eliver Emilse Castaño de Luna	L.C. 1.782.360	145 (2da. "C")
Elena Bellido de Murad	L.C. 3.191.773	149 (1ra. "A")
Nilda Beatriz Miguel de Díaz	L.C. 5.019.843	150 (3ra. "D")
Doroteo Del Jesús Mansilla	L.E. 7.186.079	153 (3ra. "D")
Sofía Apolonia Juárez	L.C. 6.847.914	159 (2da. "C")

SANTIAGO DEL ESTERO

Expte. Nº 17.301-S-1967	Concurso Nº 295	
Benita Primitiva Díaz	L.C. 6.323.018	173 (3ra. "D")
Leopoldo Leonardo Ledesma	L.E. 7.198.349	179 (3ra. "D")
Expedita Norma Del Valle Sandoval	L.C. 4.255.958	179 (3ra. "D")
Dora Angélica Salvatierra	L.C. 5.174.498	185 (3ra. "D")
Alcira Lidia Jerez de Tejeda	L.C. 3.720.660	187 (3ra. "D")
Leticia Estela Espíndola	L.C. 4.202.110	189 (2da. "D")
Genivera Del Carmen Barraza	L.C. 3.627.895	191 (1ra. "B")
Mabel Delina Ramírez	L.C. 4.427.598	191 (1ra. "B")
Herminia Yolanda Dotta	L.C. 4.951.892	191 (1ra. "B")
Berta Lidia Toledo	L.C. 2.867.678	197 (3ra. "C")
Marta Leticia Pudio	L.C. 4.661.451	201 (2da. "D")
Silvio Corrado Slamich	L.E. 7.115.862	201 (2da. "D")
Ramona Teresa Luna de Jaimes	L.C. 4.154.432	202 (2da. "C")
María Cristina Valdez de Prieto	L.C. 4.154.671	204 (3ra. "D")
Ricardo Alfonso Aye	L.E. 7.123.302	215 (2da. "D")
Roberto Gerez	L.E. 7.186.052	215 (2da. "D")
Roberto Antonio Medina	L.E. 7.003.727	215 (2da. "D")
Teresita Raquel Guzmán	L.C. 5.174.437	216 (3ra. "D")
Eumelia Bravo de Mastroiacovo	L.C. 4.157.776	217 (3ra. "C")
Emma Del Carmen Fernández	L.C. 3.391.698	218 (2da. "C")
Ana Ezilda Di Lullo	L.C. 3.242.020	218 (2da. "C")
Velia Yolanda Nele Gómez de Paz	L.C. 9.284.630	218 (2da. "C")
Celia Azucena Lescano	L.C. 2.996.168	222 (3ra. "D")
Amalia Del Valle Calderón	L.C. 4.635.628	224 (3ra. "D")
Mirta Noemí Llorente de Selim	L.C. 4.451.005	225 (3ra. "C")
Blanca Azucena Del Valle Ascencio de Trejo	L.C. 9.309.695	226 (2da. "C")
Nilda Noemí Pérez de Arismendi	L.C. 3.191.730	228 (2da. "C")
Marta Beatriz Dorado	L.C. 4.157.787	228 (2da. "C")
Rubén Darío Martínez	L.E. 6.031.467	231 (3ra. "D")
Marta Elizabet Báez de Martínez	L.C. 9.748.306	231 (3ra. "D")
Blanca Nieves Isabel Peralta de Casasola	L.C. 3.637.612	232 (2da. "D")
Jorge Rolando Casasola	L.E. 6.999.312	232 (2da. "D")
Reina Del Carmen Gramajo de Chávez	L.C. 3.809.981	235 (3ra. "D")
Angela Laura Figueroa de Guzmán	L.C. 4.199.986	236 (3ra. "D")
María Petrona López de Coello	L.C. 3.747.056	237 (3ra. "D")
Héctor Santillán	L.E. 7.197.427	237 (3ra. "D")
Asención Amelia Sánchez de Véliz	L.C. 6.478.228	248 (3ra. "D")
Emma Del Rosario Olivera de Daud	L.C. 9.304.982	261 (3ra. "C")
Raúl Angel Aramayo	L.E. 7.114.380	263 (2da. "D")
Nora Irene Del Valle Medina	L.C. 3.737.904	263 (2da. "D")
Clara Elena Pereyra	L.C. 6.845.744	263 (2da. "D")
Roger Antonio Camuña	L.E. 8.122.043	266 (3ra. "D")
Aída Teresita Rafaela Villarroel	L.C. 6.630.215	272 (3ra. "C")
Norma Aída Barbieri	L.C. 4.898.330	272 (3ra. "C")
Francisco Arturo Zurita	L.E. 7.094.689	278 (3ra. "D")
Mercedes Irma Maldonado	L.C. 3.623.610	279 (2da. "C")
María Esther Valdez de Luvrio	L.C. 0.405.120	280 (3ra. "C")
Nora Luisa Figueroa	L.C. 3.637.631	282 (1ra. "B")
Armando Lionel Suárez	L.E. 8.134.396	286 (3ra. "D")
Ada Nidia Roldán de Pons	L.C. 6.846.892	287 (1ra. "C")
Mirtha Amalia Nasif	L.C. 4.595.390	287 (1ra. "C")
Rosa Genoveva Sánchez	L.C. 4.786.577	289 (1ra. "B")
Selva Eugenia Galván	L.C. 3.977.18	289 (1ra. "B")
Julia Petrona Moreno de Salto	L.C. 4.629.771	289 (1ra. "B")
Leandro Salvatierra	L.E. 7.535.104	296 (3ra. "D")
Irma Petrona Gutiérrez	L.C. 3.592.400	297 (3ra. "D")
Adelvina Ramona Espeche	L.C. 6.847.898	300 (2da. "D")

NOMBRE Y APELLIDO	DATOS CIVICOS	ESCUELA D. ESCOLAR
Mario Justino Guerriero	L.E. 7.200.236	300 (2da. "D")
Yolanda Beatriz Salomón	L.C. 9.970.281	305 (1ra. "B")
María Cristina Acuña	L.C. 4.595.343	305 (1ra. "B")
Josefina Pilar Mercedes Morgades de Páez	L.C. 3.560.407	307 (2da. "B")
Nilda Leisa López	L.C. 6.484.014	312 (3ra. "D")
Rosa Ramona Charubi	L.C. 4.450.895	313 (3ra. "D")
Rosa Elba González	L.C. 4.496.425	326 (3ra. "C")
Nilda Elisabeth Avila de Verón	L.C. 6.630.363	335 (2da. "C")
Blanca Mercedes Santillán	L.C. 4.427.295	341 (3ra. "C")
Nilda Aurora Uliana	L.C. 3.959.814	345 (2da. "C")
Diana Mercedes Fernández	L.C. 3.274.463	346 (1ra. "B")
Norma Edith Barrera de Ortiz	L.C. 4.293.041	347 (2da. "C")
Norma Clelia Panizo	L.C. 6.617.662	348 (2da. "C")
Yolanda Manuela Ledesma	L.C. 2.786.111	359 (2da "C")
María Del Valle Correa de Marconi	L.C. 1.830.329	360 (3ra. "C")
Marta Nelly Ramos de Godoy	L.C. 3.627.825	363 (1ra. "B")
Sara Leticia Soria de Ruiz	L.C. 9.287.382	377 (1ra. "A")
Lucila Del Valle Villarreal	L.C. 4.590.420	378 (3ra. "C")
Margarita Del Valle Medina de Pérez	L.C. 3.637.880	383 (3ra. "C")
Hernán Galvarino Moyano	L.E. 4.063.981	387 (2da. "D")
Olga Ester Díaz de Montero	L.C. 1.476.744	388 (2da. "D")
Blanca Alcira Del Valle De La Fuente	L.C. 4.898.509	401 (3ra. "D")
Noemí Angélica Corvalán	L.C. 6.845.789	402 (2da. "C")
Nilda Helvecia Amanquez	L.C. 4.427.428	403 (2da. "C")
Juan Guillermo Arsenio Jerez Ferreyra	L.E. 7.111.999	406 (1ra. "D")
Graciela Mercedes Rizo Patrón	L.C. 4.160.575	414 (2da. "D")
Angela Valsagna de Bustos	L.C. 3.703.062	416 (2da. "B")
Manuel Elías José	L.E. 8.130.199	417 (3r.. "D")
Mabel Beatriz Cesena Grassi	L.C. 2.033.442	418 (2da. "D")
Angela Dejesús Ocampo de Palavecino	C.I. 114.846 Pol. Santiago del Estero	421 (1ra "B")
Rosa García	L.C. 5.194.850	421 (1ra. "B")
Mirta Del Valle Gentillie de Ríos	L.C. 4.757.512	422 (3ra. "D")
Margarita Senneke de Carabajal	L.C. 9.267.654	437 (2da. "C")
María Micaela Nieva	L.C. 2.167.119	437 (2da. "C")
Martha Laufer de Kusevitzky	L.C. 4.595.279	442 (3ra. "C")
Angela Del Valle Gutiérrez	L.C. 4.694.156	442 (3ra. "C")
Nélida Estela Escañuela de Torres	L.C. 4.155.971	444 (3ra. "C")
Alejo Hipólito Pérez	L.E. 6.687.156	456 (3ra. "D")
Alberto Eduardo Quiroga	L.E. 7.113.171	457 (2da. "D")
Zenona Ramona Torres	L.C. 4.160.517	457 (2da. "D")
Ricardo Rodolfo Paz	L.E. 7.207.824	457 (2da. "D")
Delia Marina Maldonado	L.C. 4.746.229	463 (3ra. "D")
Modesta Paz de Del Castillo	L.C. 1.832.775	474 (2da. "D")
Alicia Cleofé Del Valle Paz	L.C. 6.843.921	477 (3ra. "D")
Crisanta Margarita Argañaraz de Túlez	L.C. 3.809.959	484 (2da. "C")
Elvecia Rosa Schamber	L.C. 4.454.135	499 (2da. "C")
Carmen Fidelia Andrada	L.C. 3.631.406	500 (2da. "D")
Francisco Angel Gorostiaga	L.E. 8.126.396	500 (2da. "D")
Emma Norma Ordóñez	L.C. 4.435.613	505 (3ra. "C")
José Domingo Vega	L.E. 6.519.052	523 (2da. "D")
Elisabeth Luisa Von Zeilau de Malachevsky	L.C. 1.930.463	524 (2da. "C")
Lucía Teresa Sanzano de Miguel	L.C. 3.735.710	524 (2da. "C")
Nélida del Valle Banegas	L.C. 9.971.518	528 (2da. "D")
Nieve Luisa Coronel de Ardile	L.C. 3.206.858	529 (3ra. "C")
Clara Luz Peralta	L.C. 4.172.903	534 (2da. "D")
Rosalía De Jesús Gómez	L.C. 9.971.231	539 (2da. "D")
Nélida Alcira Nallar	L.C. 6.618.177	546 (3ra. "B")
Blanca Diolidia Torres de Coria	L.C. 2.876.636	549 (3ra. "D")
Aída Luz Mendoza	L.C. 4.154.470	550 (3ra. "C")
Taurino Agustín Galeano	L.E. 7.120.794	554 (3ra. "C")
Ramón Gallardo	L.E. 8.122.053	561 (3ra. "D")
Dalla Nora Ramona Espeche	L.C. 3.570.663	568 (2da. "D")
Mariluz Del Rosario Cieri	L.C. 3.391.681	571 (2da. "D")
Enriqueta Pereyra	L.C. 4.435.629	571 (2da. "D")
Ofelia Nazar	L.C. 4.563.228	573 (2da. "D")
Carlos Alberto Avila	L.E. 7.187.866	573 (2da. "D")
Mariana Ermina Acuña	L.C. 3.716.930	573 (2da. "D")
Elcira Bernabé Espeche	L.C. 3.934.489	578 (3ra. "D")
Nilda Rosario Martorella	L.C. 4.261.988	579 (2da. "D")
Margarita Foda Charubí	L.C. 6.484.385	579 (2da. "D")
Mirtha Magdalena Villagra	L.C. 4.271.322	579 (2da. "D")
Edmundo Ricardo Escobar	L.E. 7.200.723	581 (3ra. "D")
Arnoldo Navarro	L.E. 7.526.154	589 (3ra. "D")
Guillermo Orlando Reimundi	L.E. 8.137.121	596 (3ra. "C")
Griselda De Las Mercedes Romero	L.C. 4.154.525	599 (2da. "C")
Nélida Esther Suárez	L.C. 0.971.631	602 (3ra. "D")
Angela Plácida García	L.C. 4.940.496	604 (3ra. "D")
Hugo Dolores Núñez	L.E. 7.071.425	605 (3ra. "C")
Arturo Benjamín Verón	L.E. 7.197.329	612 (3ra. "D")
Angela Enriqueta Gorostiaga	L.C. 4.736.351	614 (3ra. "D")
Luis Baldomero Santillán	L.E. 7.114.932	624 (3ra. "D")
Esther Irene Herrera	L.C. 4.155.474	625 (2da. "D")
Mafalda Adelina Campanini	L.C. 6.849.080	625 (2da. "D")
Lucrecia Bustos	L.C. 4.722.425	626 (3ra. "D")
Saúl Salvador Sánchez	L.E. 7.111.909	638 (3ra. "D")
Guillermo Luján Santillán	L.E. 7.109.286	641 (3ra. "D")
Enriqueta Isabel Ibáñez de Soria	L.C. 9.295.396	646 (1ra. "A")
Nélida Gladys Orellana	L.C. 6.845.684	655 (3ra. "D")
Delia Esther Najar de Navarrete	L.C. 9.748.311	656 (3ra. "C")
Virginia Nigelia Argañaraz	L.C. 8.784.044	669 (3ra. "D")
Paula Maldonado	L.C. 6.846.129	672 (3ra. "D")
Lucía Julia Araujo de Alvarez	L.C. 2.430.110	673 (2da. "A")
Olga Lilia Del Valle Leiba de Sapunar	L.C. 9.159.720	673 (2da. "A")
Eva Catalina Nallar	L.C. 3.391.701	675 (2da. "A")
Norma Elisa Adle de Ruiz	L.C. 3.316.952	679 (3ra. "B")
Juan Gerónimo Sarmiento	L.E. 6.477.880	680 (3ra. "D")
María Cristina Gutiérrez	L.C. 4.427.376	689 (3ra. "D")
Estela Del Valle Roldán	L.C. 4.963.608	689 (3ra. "D")
Luisa Mabel Zerda	L.C. 4.570.746	534 (2da. "D")
Norma Del Valle Corvalán	L.C. 4.629.790	691 (3ra. "D")
Alonzo Bernabé Jugo	L.E. 8.136.271	692 (3ra. "D")
Aurora Ernesta Maldonado	L.C. 4.407.573	698 (3ra. "D")
Rosa Noemí Sgro	L.C. 4.209.993	701 (3ra. "D")
Gladis Elizabeth Miguel	C.I. 101.684 Pol. Santiago del Estero	709 (3ra. "D")
Mercedes Leonor Santillán	L.C. 4.726.257	711 (3ra. "D")
Victorino Telmo Salvatierra	L.E. 7.192.609	717 (2da. "D")
Viterva Gloria Cuello	L.C. 3.611.979	721 (3ra. "D")

TUCUMAN

Expte. Nº 18.347-T-1967

NOMBRE Y APELLIDO	DATOS CIVICOS	ESCUELA D. ESCOLAR
Olga Lucrecia Juárez	L.C. 8.966.673	1 (3ra. "C")
Nélida Esther Lossi de Acosta	L.C. 0.964.895	5 (3ra. "C")
María Antonia Del Carmen Toledo de Rodríguez	L.C. 3.808.653	5 (3ra. "C")
Ana Del Carmen Arnau de David	L.C. 9.749.989	13 (1ra. "B")
María Del Carmen Poch	L.C. 3.628.149	13 (1ra. "B")
Emma Angélica Carrizo	L.C. 9.991.617	14 (1ra. "B")
Gladys Pastora Luna	L.C. 3.563.816	14 (1ra. "B")
Zulema Lucía Paz	L.C. 3.678.962	15 (2da. "B")
Florinda Estela Romero de Suárez	L.C. 4.162.891	15 (2da. "B")
Norma Antonia Fernández	L.C. 4.255.838	16 (1ra. "B")
Dolores Del Valle Maruán	L.C. 3.704.291	16 (1ra. "B")
Ofelia Nilda Tolosa de Geria	L.C. 8.773.647	17 (2da. "B")
Martha Del Valle Paoletti de Vega	L.C. 4.261.918	20 (2da. "B")
Elena Margarita Bestani	L.C. 4.403.759	21 (2da. "B")
Victoria Rosa Galia	L.C. 8.786.370	21 (2da. "B")
Lidia Teresa Soria	L.C. 1.730.128	27 (1ra. "B")
Adoración Izquierdo de Boero	L.C. 8.920.760	30 (2da. "C")
Laura Amanda Pérez de Masoni	L.C. 1.539.304	32 (2da. "C")
Nelly Núñez de Guevara	L.C. 2.521.663	35 (2da. "B")
Aída Silvia Zelarayán de García	L.C. 3.324.319	36 (3ra. "B")
Ana María Zamora de Estévez	L.C. 3.596.131	38 (2da. "C")
Clara Demurtas de Galián	L.C. 1.133.664	40 (1ra. "A")
Dominga Elena Demurtas	L.C. 1.627.839	42 (2da. "B")
Blanca Lila García de Figueroa	L.C. 2.521.819	43 (2da. "B")
Elvira Gabriela Santillán	L.C. 2.521.309	43 (2da. "B")
Ricardo Oreste Baralo	L.E. 4.454.065	43 (2da. "B")
Aurora Amelia García Abregú	L.C. 1.729.817	44 (1r.. "B")
Blanca Rosa Rodríguez	L.C. 3.808.482	44 (1ra. "B")
Clara Lilia De La Vega de Medina	L.C. 4.557.494	58 (2da. "B")
Teresita Lucía Del Valle Miau	L.C. 6.634.844	58 (2da. "B")
Marta Lucinda Ruiz	L.C. 1.626.302	58 (2da. "B")
Elva Rosa Bringas de Lázaro	L.C. 2.798.044	59 (2da. "A")
María Lucrecia Del Valle Caillou	L.C. 9.475.621	59 (2da. "A")
Leonor Edith Chebib	L.C. 1.798.311	68 (2da. "B")
Rosa Cecilia Magallanes de Vilachi	L.C. 3.761.661	68 (2da. "B")
María Trinidad Scarola de Estéfano	L.C. 1.973.401	69 (3ra. "C")
Sofía Eugenia Díaz	L.C. 4.204.745	69 (3ra. "C")
Adela Nelly González de Delgado	L.C. 1.782.858	71 (1ra. "B")
Rosa Del Carmen Brovio	L.C. 4.166.330	71 (1ra. "B")
María Carmen Loberza	L.C. 2.789.510	71 (1ra. "B")
María Angélica Cortez de De Camilo	L.C. 3.678.128	71 (1ra. "B")
Norma Andrea Díaz	L.C. 4.758.156	71 (1ra. "B")
Nélida Luz Ibáñez de Villalba	L.C. 2.945.642	73 (3ra. "B")
Angel Alberto Valoy	L.E. 7.067.250	79 (3ra. "C")
Ofelia Olga Iriarte de Barros	L.C. 4.171.866	80 (2da. "C")
Rosa Mercedes Requejo	L.C. 4.557.540	80 (2da. "C")
Lía Rita Palumbo de Pujadas	L.C. 3.241.777	85 (2da. "B")
Leonor Del Carmen Ceccarelli de Bueso	L.C. 3.305.234	86 (1ra. "C")
María Isabel Roselló de Cascales	L.C. 8.977.594	87 (1ra. "B")
Josefina Ortiz	L.C. 3.741.100	87 (1ra. "B")
Clara Del Carmen González	L.C. 3.792.980	87 (1ra. "B")
Clorinda Dora Maciel	L.C. 8.966.288	88 (1ra "B")
Myriam Del Valle Medina de Alcorta	L.C. 2.434.182	88 (1ra. "B")
Juana René Juárez	L.C. 3.743.161	89 (2da. "C")
Emilia Inés Bestani	L.C. 4.403.739	93 (2da. "C")
Blanca Nidia Montenegro de Contreras	L.C. 1.889.561	94 (2da. "B")
Pedro Vedol Páez	L.E. 6.940.774	98 (1ra. "B")
Faride Ahualli de Fara	L.C. 3.044.709	99 (2da. "B")
María Antonia Díaz	L.C. 9.797.939	99 (2da. "B")
Myriam Carmen Escribas	L.C. 2.789.423	104 (2da. "C")
Lucía Nélida Soregaroli	L.C. 4.253.190	104 (2da. "C")
Leonor Antonia Lazarte	L.C. 3.639.513	104 (2da. "C")
María Azucena Vázquez	L.C. 2.925.690	107 (2da. "C")
Elva Alcira Aches	L.C. 9.979.720	108 (3ra. "C")
María Silvia Del Tránsito Gramajo	L.C. 8.775.471	113 (1ra. "B")
Zulema Eloisa Martínez	L.C. 6.629.372	116 (3ra. "C")
María Estela Antonia Toledo de Aparicio	L.C. 8.775.743	121 (2da. "B")
Marta Elena Cepeda de Casanovas	L.C. 6.470.387	125 (2da. "B")
Emilio Rafael Leiva	L.E. 6.956.528	131 (3ra. "D")
Rosa Beatriz Del Moral	L.C. 3.630.804	133 (2da. "C")
Lilia Alfonsa Contti	L.C. 4.165.963	133 (2da. "C")
Blanca Romelia Ledesma	L.C. 1.973.742	133 (2da. "C")
Olga Vitaliana Mansilla de Jalil	L.C. 2.060.162	133 (2da. "C")
Nelly Isabel Bestani	L.C. 4.167.725	137 (1ra. "C")
Blanca Nora Brunello de Monteros	L.C. 2.438.400	140 (2da. "B")
Mericia Fernández	L.C. 3.589.404	142 (1ra. "B")
Adriana Josefa Fernández	L.C. 1.539.263	147 (2da. "C")
Josefa Del Rosario Andrade de Contreras	L.C. 1.914.907	148 (3ra. "B")
Dolores Del Valle Villareal	L.C. 4.161.091	159 (3ra. "B")
Ursula Marta Brackmann	L.C. 3.542.935	161 (1ra. "A")
Nilda Esther Rivera de Gillette	L.C. 2.275.437	162 (3ra. "B")
Estela Rosa Quintana	L.C. 3.625.287	164 (2da. "C")
Elena Isabel Pardo de Welbourn	L.C. 1.449.291	165 (2da. "B")
Dora Rossini de Saltor	L.C. 6.325.434	169 (2da. "B")
Olga Orfelia Casares	L.C. 3.719.643	171 (2da. "C")
Estela Josefina Del Carmen Barrionuevo	L.C. 6.840.262	172 (1ra. "C")
Mercedes Del Carmen Díaz	L.C. 4.172.094	172 (1ra. "C")
Matilde Del Carmen Sofe	L.C. 3.724.675	173 (3ra. "C")
Irma Rogeria Traverso de Ruiz O'Connor	L.C. 6.834.161	176 (2da. "B")
Hilda Esther Del Valle Ocaranza de Gil	L.C. 3.212.228	176 (2da. "B")
Silvia Auristela Lizarrada	L.C. 6.634.310	183 (3ra. "C")
Marta Noemí Soberón	L.C. 6.629.420	186 (1ra. "B")
Ana Florinda Dussenko	L.C. 6.636.156	186 (1ra. "B")
Emma Norma Puig Samaniego	L.C. 3.212.332	186 (1ra "B")
Nélida Del Valle Soto de Laredo	L.C. 1.783.530	191 (3ra. "C")
Zulema Esther Molina de Grande	L.C. 3.628.153	198 (2da. "C")
María Antonia Molina de Vázquez	L.C. 2.427.154	198 (2da. "C")
Avelina Olga Rojas	L.C. 8.578.482	198 (2da. "C")
Lilia Elba Sosa	L.C. 6.635.692	198 (2da. "C")
Juana Del Carmen Tomas	L.C. 8.941.140	198 (2da. "C")
María Cristina Del Valle Rodríguez	L.C. 4.162.771	201 (2da. "C")
Martina Elida Barrios de Ojeda	L.C. 1.728.601	202 (2da. "B")
Rubén Eduardo Nieva	L.E. 6.985.657	202 (2da. "B")
Irma Olimpia Cáceres de Ruiz	L.C. 2.829.776	203 (2da. "C")
Dora Elma Alvarez de Lombardi	L.C. 2.789.326	203 (2da. "C")
Rosa Rufina Gil de Arroyo	L.C. 2.789.465	203 (2da. "C")
Clara Estela Tabera de Geria	L.C. 9.282.664	203 (2da. "C")
Marta Estela Frontini	L.C. 3.212.278	203 (2da. "C")
Marta Felipa Del Valle Avellaneda	L.C. 4.167.459	205 (3ra. "C")
Cornelia Julia Luthy	L.C. 4.682.708	210 (1ra. "B")
María Lilia Del Carmen Escalante de Tarzia	L.C. 3.230.001	210 (1ra. "B")
Norma María Mele	L.C. 3.925.547	211 (3ra. "C")
Hilda Josefa Carrizo	L.C. 1.789.012	225 (3ra. "C")
Ermelinda Loi	L.C. 4.435.743	225 (3ra. "C")
Margarita Estorogila Orell	L.C. 3.925.082	227 (3ra. "C")
Luisa Dip	L.C. 2.923.244	230 (1ra. "A")
Otilia Sara Bulacio de Albornoz	L.C. 4.163.169	241 (2da. "C")
Rosa Imelda Del Valle Padilla	L.C. 3.682.077	242 (2da. "B")
Rosa Telma Díaz	L.C. 4.171.655	244 (2da. "B")
Luna Bembunán de Berman	L.C. 3.001.020	248 (2da. "B")
Nelly Haydée Cardarelli de Soler	L.C. 5.518.357	250 (1ra. "B")
Lupe Raquel Bravo de Vintini	L.C. 1.783.619	252 (1ra. "A")
Nelly Del Valle Busqueta	L.C. 1.418.764	256 (1ra. "A")
Arminda Elvira Andrade de Silva	L.C. 1.914.913	258 (2da. "C")
Felipa Del Rosario Monasterio	L.C. 3.205.369	258 (2da. "C")
Marta Elena Agüero de Villagra	L.C. 0.650.921	261 (2da. "C")
Juana Del Valle Fernández	L.C. 1.798.306	264 (3ra. "C")
María Isabel Ugarte	L.C. 3.337.161	266 (2da. "B")
Berta Nelly Monteros	L.C. 2.789.345	268 (2da. "B")
Nélida Yolanda Carbone de Arnaz	L.C. 3.781.059	269 (2da. "B")
María Josefina Duberti	L.C. 3.788.076	272 (2da. "B")
Emma Gilda Arreyes de Orellana	L.C. 3.493.791	275 (3ra. "B")
Rosario Esther Oliva de Alfaro	L.C. 6.634.033	279 (2da. "B")

NOMBRE Y APELLIDO	DATOS CIVICOS	ESCUELA D. ESCOLAR
Dora Elena Mercado de Gramajo	L.C. 2.056.824	279 (2da. "B")
Luisa Solorzano de Burgos	L.C. 3.683.678	280 (1ra. "B")
Blanca Nélida Córdoba	L.C. 2.386.311	280 (1ra. "B")
Nélida Gómez	L.C. 4.167.271	280 (1ra. "B")
María Esther Robles Moyano	L.C. 4.446.063	282 (2da. "C")
María Esther Fierro	L.C. 2.008.642	282 (2da. "C")
Gladys Clelia Ruiz de Gutiérrez	L.C. 1.724.884	282 (2da. "C")
Martha Amalia Bravo de Gómez	L.C. 3.925.918	287 (1ra. "B")
Hilda Albertina Arns de Martín	L.C. 3.184.750	287 (1ra. "B")
Teresa Romelia Enne de Campero	L.C. 3.336.333	288 (2da. "B")
Gloria Marta Estela Rodó de Ruiz	L.C. 3.808.247	288 (2da. "B")
Petrona Felipa Fenoglio	L.C. 6.634.935	289 (2da. "B")
Elena Yolanda Samul de Bustamante	L.C. 0.828.565	297 (2da. "C")
Cledovia Eva López	L.C. 0.648.408	305 (1ra. "A")
Victoria Paulina Estela Rey de Galván	L.C. 3.925.168	307 (2da. "B")
Eucebia Del Valle Heredia	L.C. 3.596.536	309 (3ra. "B")
Ramona Yolanda Olea	L.C. 4.256.669	312 (3ra. "D")
Clara Rosa Saavedra de Albarracín	L.C. 4.167.778	320 (1ra. "B")
Gladys Mirtha Reyes de Fernández	L.C. 1.798.309	320 (1ra. "B")
Fanny Magdalena Passini de Correa	L.C. 9.999.653	320 (1ra. "B")
María Asunción Pico Ballesteros	L.C. 9.989.943	320 (1ra. "B")
Elda Amalia Trentini de Avellaneda	L.C. 3.224.447	326 (3ra. "B")
Blanca Lidia Del Valle Leavy	L.C. 2.523.518	328 (2da. "B")
Alba Rosa Almaraz	L.C. 3.301.467	329 (2da. "B")
Ana Elisa Pérez Aguirre de Garat	L.C. 9.868.885	339 (3ra. "C")
Oscar García	L.C. 7.076.990	350 (3ra. "D")
Nélida Renée Abdelnur de Delpero	L.C. 8.966.196	351 (1ra. "A")
Luz Del Valle Herrera	L.C. 2.750.550	361 (2da. "C")
Rosa Cristina Del Valle Palacios	L.C. 4.166.236	361 (2da. "C")
Isabel Mazzucco de Kempf	L.C. 1.611.500	365 (2da. "C")
Esperanza Felisa Caro de García	L.C. 2.539.670	370 (3ra. "B")
Martha Raquel Pedraza	L.C. 4.767.549	370 (3ra. "B")
Estela Del Valle Corbalán	L.C. 3.808.668	373 (2da. "C")
María Lidia Rojas	L.C. 6.637.138	374 (3ra. "B")
Ana Bertinalda Orellana de Getar	L.C. 8.786.360	376 (2da. "B")
Celia Jamardo de Cruz Paz	L.C. 2.635.499	373 (2da. "C")
Amalia Emilia Caillou de Gallardo	L.C. 3.724.600	381 (2da. "B")
Rosa Ercilia Flores	L.C. 3.724.472	381 (2da. "B")
María Beatriz Francisca Sottoli	L.C. 1.783.586	388 (2da. "A")
Hilda Leonor Graneros	L.C. 3.739.104	389 (3ra. "D")
Adela Del Carmen Alvarez de Fernández	L.C. 3.681.771	391 (3ra. "C")

Maestras de Jardín de Infantes

María Rosa Villa	L.C. 4.219.086	8 (1ra. "B")
María Silvia Arlati	L.C. 1.725.281	46 (1ra. "A")
Santina Ramona Villalobo	L.C. 2.923.234	120 (1ra. "B")

CORDOBA

Expte. Nº 19.975-C-1967 — Concurso Nº 297 — Maestros Especiales Manualidades

Blanca Julia Babiloni	L.C. 2.491.010	38 (1ra. "A")
Magdalena Raquel Defagot	L.C. 4.458.335	220 (1ra. "A")

SAN LUIS

Expte. Nº 5.343-SL-1966 — Concurso Nº 232 — Maestros Especiales Música

Rosa Gladys Curioni de Acevedo	L.C. 0.790.515	130 (2da. "A")
Norma Mabel Polo	L.C. 5.184.013	227 (1ra. "A")

TUCUMAN

Expte. Nº 19.066-T-1967 — Concurso Nº 233 — Maestros Especiales Manualidades

Argentina Gonzáles de Pedraza	L.C. 1.617.997	87 (1ra. "B")

CORRIENTES

Expte. Nº 19.844-C-1963 — Concurso Nº 195 — Maestra Especial Música

Lidia Victoria Weschler de Clebañer	L.C. 4.287.738	284 (1ra. "B")

RIO NEGRO

Expte. Nº 22.846-I-1966 — Concurso Nº 270 — Maestros Especiales Escuelas para Adultos

María Luisa Decaso de Giumelli	L.C. 3.478.832	2 (1ra. "A")
Joaquín Rafael Ledesma	L.C. 7.358.238	1 (1ra. "A")
Lucrecia Fidela Lombardo de Luna	L.C. 3.079.145	6 (1ra. "A")

PLANILLA ANEXA Nº II

DESIGNACIONES Y REINCORPORACIONES (Arts. 77º, 34º y 63º)

BUENOS AIRES

Expte. Nº 4.420-P-1968 — (Art. 77) Directores

Ana María Pavón de Barret	L.C. 4.079.709	24 (3ra. "B")

CATAMARCA

Margarita Martiniana Vega	L.C. 4.168.451	252 (3ra. "D")
Socorro Del Valle Soria	L.C. 0.860.963	158 (3ra. "C")

JUJUY

Myrian Teresita Ibarra	L.C. 5.869.330	3 (P.U.B.)
Luis Gerónimo Pulgar	L.E. 6.965.067	127 (P.U.D.)

SAN JUAN

María Consorcia Fernández	L.C. 7.586.672	19 (2da. "C")
Luis Rubén Vera	L.E. 6.761.884	108 (P.U.D.)
Emigdio Juan Páez	L.E. 6.759.885	62 (3ra. "D")

SALTA

María Lucia Pacheco	L.C. 4.250.187	261 (3ra. "D")
Héctor Epifanio Abán	L.E. 7.247.790	125 (3ra. "C")
Rodolfo Antonio Lezcano	L.E. 6.963.270	325 (3ra. "D")
Leonor Del Valle Pacheco	L.C. 3.279.075	95 (3ra. "C")
Hugo Alfredo González	L.E. 7.241.925	347 (2da. "C")

SAN LUIS

Hilda Ofelia Rodriguez de Honorato	L.C. 3.273.894	214 (3ra. "C")

SANTIAGO DEL ESTERO

Expte. Nº 5.336-SE-1966

Lilián Emeteria Vilches	L.C. 0.839.326	98 (3ra. "B")

CORDOBA

Expte. Nº 4.419-P-1968

NOMBRE Y APELLIDO	DATOS CIVICOS	ESCUELA D. ESCOLAR
Amalia Alt	L.C. 4.895.833	390 (3ra. "B")
Teresita Raquel Del Rosario Piovanich	L.C. 5.260.590	447 (3ra. "B")
María Isabel Fattorelli	L.C. 4.125.445	280 (3ra. "B")
Vilma Angelita Rizzi	L.C. 4.664.129	388 (3ra. "D")
Teresa Jorgelina Rodríguez	L.C. 0.766.233	29 (3ra. "B")
María Isabel Llompart de Nieto	L.C. 2.332.334	311 (2da. "D")
Teresa Turco	L.C. 4.652.191	427 (3ra. "B")
Ana María Navarro	L.C. 7.370.144	474 (3ra. "B")
Glady Nerys Catalina Druetta de Romero	L.C. 2.476.858	6 (2da. "B")
María Del Carmen Giraudo de Monsalvo	L.C. 3.292.365	478 (P.B.U.)
Ilda Isabel Ortega de Fernández	L.C. 4.261.491	257 (3ra. "C")
Virginia Catalina Rosa Batistón	L.C. 2.728.984	418 (3ra. "B")
Isabel Josefa Carolina Tisera	L.C. 4.859.526	168 (3ra. "B")
Amanda Catalina Dominga Giordano de Frey	L.C. 4.133.200	461 (3ra. "C")
Hebe Glady Príncipe de Crivello	L.C. 2.891.130	333 (3ra. "B")
Eladia Delia Goroso de Olmedo	L.C. 4.110.777	336 (3ra. "B")
Nilda Esther Del Valle León	L.C. 6.488.401	405 (3ra. "B")
Teresita Estela Moreno	L.C. 5.278.206	531 (P.U.D.)
Liliana Beatriz Troiano	L.C. 5.213.243	354 (3ra. "B")

FORMOSA

Expte. Nº 24.164-F-1964

Santa Verónica Farías de Cappa	L.C. 3.920.743	126 (3ra. "D")

MISIONES

Expte. Nº 4.424-P-1968

Julia Margarita Lubaczewski	L.C. 4.539.674	279 (3ra. "C")

LA PAMPA

Margarita Mercedes Delfino	L.C. 4.665.110	297 (P.U.B.)
Norma Beatriz Alemany de Moreno	L.C. 3.973.779	223 (P.U.B.)

CORRIENTES

Luis Sinesio Gutiérrez	L.E. 5.667.501	506 (P.U.D.)
Florentina López de Ríos	L.C. 1.242.762	520 (3ra. "C")

CHACO

Carlos Néstor Araujo	L.E. 7.903.674	65 (3ra. "B")
Emilio Adolfo Rasmunsén	L.E. 7.537.165	414 (P.U.B.)
Ignacio Leonidas Torres	L.E. 7.529.750	482 (3ra. "B")

CHUBUT

Luteria Williams	L.C. 4.749.390	10 (3ra. "C")
Mario Baigorria	L.E. 7.331.103	15 (3ra. "C")
Nivia Owen	L.C. 4.749.388	52 (3ra. "C")
Estanislao Jesús Gee	L.E. 6.759.220	53 (P.U.D.)
María Ganeff de Arienti	L.C. 2.427.463	70 (3ra. "D")

FORMOSA

Jesús Roberto Araya	L.C. 8.224.046	75 (3ra. "D")
Ismael Américo Nievas	L.E. 6.692.981	99 (3ra. "C")

CAPITAL FEDERAL

Expte. Nº 12.742-L-1966 — (Art. 34º) Reincorporaciones Maestras de grado

Susana Isabel Díaz de Lopardo	L.C. 3.079.049	

SALTA

Expte. Nº 1.178/967

María de los Angeles Villa	L.C. 0.658.471	

MENDOZA

Expte. Nº 10.581-E-1967

Teresa Hinojosa de Elías	L.C. 1.598.797	

SAN JUAN

Expte. Nº 20.085-R-1967

Mirta Argentina Pena de Romero	L.C. 1.922.787	

MISIONES

Expte. Nº 22.891-R-1967

Lucy Berna López de Romero	L.C. 4.802.278	

NEUQUEN

Expte. Nº 8.400-C-1967

Rada Jacobo de Cinquegrant	L.C. 9.742.773	

NEUQUEN

Expte. Nº 10.883-V-1967

María Magdalena Marraco de Villafañe	L.C. 2.315.611	

LA PAMPA

Expte. Nº 3.198-GL-1967

María Susana Bellera de Gómez Luna	C.I. 16.155 Pol. de La Pampa	

SALTA

Expte. Nº 1.184-I-1967 — (Escuela para Adultos y Militares)

Miguel Angel Salom	L.E. 3.903.141	

MISIONES

Expte. Nº 1.667-M-1968 — (Art. 63º) Maestros de grado

Mario Alfredo Larraburí	L.E. 7.549.966	65 (3ra. "C")

Expte. Nº 19.390-M-1966

José Antonio Rocha	L.E. 7.008.877	210 (3ra. "C")

Expte. Nº 17.322-M-1966

María Lorenza Benítez	L.C. 3.598.592	260 (3ra. "C")

Expte. Nº 11.442-M-1967

Nélida Susana Witte	L.C. 5.590.723	324 (3ra. "C")

Expte. Nº 14.506-F-1965

Jorge Alberto Encalada	L.E. 3.126.870	330 (3ra. "C")

Secretaría de Agricultura y Ganadería

SANIDAD ANIMAL

REGLAMENTO DE INSPECCION DE PRODUCTOS, SUBPRODUCTOS Y DERIVADOS DE ORIGEN ANIMAL. — Apruébase.

DECRETO Nº 4.238

Buenos Aires, 19 de julio de 1968.

Visto el expediente Nº 106.341/68, en el cual la Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería eleva para su aprobación el Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal, de conformidad con lo dispuesto por la Ley 17.160, modificatoria del artículo 10 de la Ley 3959 de Policía Sanitaria Animal; y

CONSIDERANDO:

Que resulta necesario recopilar y actualizar todas las disposiciones vigentes, referentes al contralor higiénico-sanitario integral de las carnes y de todo producto de origen animal, atendiendo a los avances de la tecnología sanitaria y a los modernos procedimientos para su fiscalización;

Que la República Argentina como país exportador de carnes debe mantener actualizada su reglamentación, atento las exigencias de los mercados compradores;

Que dicha reglamentación debe contemplar fundamentalmente el contralor de las funciones sanitarias y asimismo velar por los principios básicos de la higiene de los productos, subproductos y derivados de origen animal que consume nuestra población, función altamente social que ejerce, a ese nivel, la Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería, por medio de sus organismos especializados;

Que conforme a la dinámica que impera en los actuales momentos en el orden científico sanitario y técnico industrial, el Reglamento de Inspección de productos, subproductos y derivados de origen animal debe prever su actualización;

Que resulta imprescindible tener en cuenta las normas que rigen en la materia, recomendadas por los organismos internacionales como la Organización Mundial de la Salud (OMS), la Oficina Sanitaria Panamericana (OSP) y la Comisión Técnica Regional de Sanidad Animal (Cono Sur), con las que la Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería, por intermedio de la Dirección General de Sanidad Animal, de su dependencia, mantiene programas comunes vinculados a la sanidad animal;

Que estas funciones de contralor sanitario integral deben ser ejercidas por un organismo técnicamente competente, en este caso, la Dirección General de Sanidad Animal, dependiente de la Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería;

Por ello, y lo propuesto por el señor Secretario de Estado de Agricultura y Ganadería y las facultades acordadas por el artículo 10 de la Ley 3959 de Policía Sanitaria Animal, modificada por la Ley 17.160,

El Presidente de la Nación Argentina,
Decreta:

Artículo 1º — Apruébase el Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal, que forma parte integrante del presente decreto y que regirá en todos los aspectos higiénico-sanitarios de elaboración e industrialización de las carnes, subproductos y derivados, y de todo producto de origen animal, como asimismo los requisitos para la construcción e ingeniería sanitaria de los establecimientos donde se sacrifiquen e industrialicen.

Art. 2º — Deróganse los decretos de fechas 23 de diciembre de 1925 reglamentario de la elaboración y comercio de grasas; del 28 de marzo de 1930 sobre sellado de carnes argentinas; Nº 98083 del 15 de enero de 1937; Nº 13617 del 12 de noviembre de 1943; Nº 24702 del 31 de diciembre de 1946; Nº 31952 del 17 de diciembre de 1949; Nº 10422 del 27 de mayo de 1950; Nº 496 del 16 de enero de 1951; Nº 6494 del 17 de noviembre de 1952; Nº 6243 del 2 de julio de 1962 y Nº 5889 del 4 de agosto de 1964, y déjanse sin efecto las Resoluciones del ex Ministerio de Agricultura de fechas 4 de febrero de 1907; 15 de julio de 1914 y 17 de noviembre de 1927, como así también toda disposición, resolución y decreto que se oponga al presente.

Art. 3º — La Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería, por intermedio de su Dirección General de Sanidad Animal, tendrá a su cargo el cumplimiento de las disposiciones del Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal.

Art. 4º — La Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería elevará al Poder Ejecutivo, cada ciento ochenta (180) días, si fuere necesario, las propuestas que considere conveniente para mantenerlo actualizado de conformidad con las necesidades de orden tecnológico, científico o industriales que rijan la materia, y ajustándose para su mejor identificación al orden establecido por el código numeral de los distintos Capítulos que lo componen.

Art. 5º — El Reglamento tendrá aplicación sobre todos los establecimientos habilitados a la fecha del presente decreto, con excepción de las normas referidas a "Ubicación" y detalles de construcción que no hagan al aspecto higiénico-sanitario de los mismos.

Art. 6º — El presente decreto será refrendado por el señor Ministro de Economía y Trabajo y firmado por el señor Secretario de Estado de Agricultura y Ganadería.

Art. 7º — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y vuelva a la Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería.

Onganía. — Adalbert Krieger Vasena. — Rafael García Mata

CAPITULO I

1. — DEFINICIONES GENERALES

Definición de Reglamento — 1. 1 Se entiende por Reglamento las normas a que se ajustarán los establecimientos con habilitación nacional dedicados a elaborar carne, sus subproductos y derivados.

Ambito de aplicación — 1. 1. 1 Este Reglamento tiene vigencia en todo el territorio de la República Argentina y su aplicación se hará de acuerdo con el artículo 10 de la Ley Nº 3.959.

Inspector Veterinario — 1. 1. 2 Se entiende por Inspector Veterinario, al médico veterinario perteneciente a la Dirección General de Sanidad Animal que practica el contralor higiénico-sanitario de las carnes, sus subproductos y derivados en todas sus etapas.

Ayudante de Veterinario — 1. 1. 3 Se entiende por Ayudante de Veterinario al empleado estatal idóneo que, siguiendo directivas del Inspector Veterinario, lo secunda en sus tareas.

Condiciones o requisitos — 1. 1. 4 Se entiende por condiciones o requisitos las exigencias a que deben ajustarse los establecimientos y vehículos para ser habilitados. Estas exigencias serán consideradas como requisitos mínimos para la habilitación a que se refiere el Capítulo II y serán fiscalizados por la Dirección General de Sanidad Animal de la Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería.

Aprobación incondicional — 1. 1. 5 Se entiende por aprobación incondicional de un producto, subproducto o derivado de la carne, su aceptación para el consumo humano sin restricción alguna.

Comiso o decomiso — 1. 1. 6 Se entiende por comiso o decomiso toda restricción al libre uso de los productos elaborados y sus primeras materias. Inclúyese en esta definición a los animales en pie. El producto comisado tendrá uno de los siguientes destinos: carnicería interna del establecimiento, consumo dentro del país, chacinado, conserva o digestor.

Retenido, detenido o intervenido — 1. 1. 7 Se entiende por retenido, detenido o intervenido, el producto que será reservado para ulterior examen hasta que recaiga decisión sobre las causas que motivaron el procedimiento.

Rechazado — 1. 1. 8 Se entiende por rechazado, el producto, subproducto, envase o vehículo que, por sus condiciones, no estuviera de acuerdo con lo establecido por este Reglamento, sin dar lugar a comiso.

Alimento — 1. 1. 9 Se entiende por alimento, cualquier sustancia o mezcla de sustancias nutritivas destinadas al consumo del hombre o de los animales. Todos los alimentos deben responder en su composición química y caracteres organolépticos a su nomenclatura y a las denominaciones legales y reglamentarias establecidas, pudiendo incorporarse a los mismos únicamente los aditivos autorizados por este Reglamento.

Alimento enriquecido — 1. 1.10 Se entiende por alimento enriquecido, aquel al cual se le han agregado aminoácidos esenciales, vitaminas, sales minerales, ácidos grasos indispensables u otras sustancias nutritivas en forma pura o como componentes de otros alimentos, con el propósito de aumentar la proporción de los componentes propios, ya existentes en el alimento a agregar valores ausentes en el alimento que se desea enriquecer.

Alimentos alterados, adulterados o falsificados — 1. 1.11 Se entiende por alimentos alterados, adulterados o falsificados, aquellos que responden a las definiciones respectivas de los textos legales en vigencia.

Animal — 1. 1.12 Se entiende por animal, para este Reglamento, la unidad viva de especies zoológicas, de elaboración permitida en establecimientos habilitados al efecto.

Faena — 1. 1.13 Se entiende por faena el trabajo ejecutado desde el sacrificio de los animales, hasta su entrada a cámaras frigoríficas o su expendio con destino al consumo o industrialización de las reses, medias reses o cuartos. Por extensión se incluyen en el vocablo los animales que pueden ingresar muertos, para su posterior elaboración.

Res — 1. 1.14 Se entiende por res, para este Reglamento, el animal mamífero de elaboración permitida en establecimientos habilitados, después de sacrificado.

Media res — 1. 1.15 Se entiende por media res, cada una de las dos partes en que se divide una res, mediante un corte longitudinal que pasa por el centro de las vértebras.

Carne — 1. 1.16 Se entiende por carne la parte muscular de las reses faenadas, constituida por todos los tejidos blandos que rodean al esqueleto, incluyendo su cobertura grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y todos aquellos tejidos no separados durante la operación de faena. Además, se considera carne el diafragma, no así los músculos de sostén del aparato hioideo, el corazón y el esófago.

Por extensión se incluyen las aves de corral, caza, pescados, crustáceos, moluscos y otras especies comestibles.

Productos cárneos — 1. 1.17 Se entiende por productos cárneos los preparados sobre la base de carne.

Productos de origen animal — 1. 1.18 Los productos de origen animal se denominarán, según su procedencia:

a) Productos ganaderos: cuando procedan de animales mamíferos, incluyendo, para este Reglamento, las especies domésticas o silvestres (carne).
b) Productos avícolas: cuando procedan de las aves (carne, huevos).
c) Productos de la pesca: cuando conformen a la definición del apartado 23.1.

Subproductos de origen animal — 1. 1.19 Se entiende por subproductos de origen animal todo el que no se halle comprendido en la definición de carne, incluyendo los que proceden de animales muertos por enfermedad o naturalmente.

División de subproductos elaborados y no elaborados — 1. 1.20 Los subproductos de origen animal pueden ser: elaborados (harina de carne, grasa, sebo, sangre) o sin elaborar (cuero, cerda, pluma, hígado).

División comestibles e incomestibles — 1. 1.21 Los subproductos de origen animal, independientemente de la clasificación del apartado anterior, se dividen en: comestibles para la especie humana (grasa, albúmina de sangre, hígado, corazón) e incomestibles para la especie humana (sebo, cuero, pluma, alimento para consumo de los animales, hueso).

Corte — 1. 1.22 Se entiende por corte, la parte de la res de fácil identificación anatómica.

Trozo, pedazo o recorte 1. 1.23 Se entiende por trozo, pedazo o recorte, la parte de la res que no conforma a la definición de corte.

Vísceras 1. 1.24 Se entiende por vísceras, cada uno de los órganos contenidos en las principales cavidades del cuerpo de los animales.

Achuras 1. 1.25 Se entiende por achuras, el conjunto de vísceras o entrañas de los animales mamíferos.

Menudos 1. 1.26 Se entiende por menudos, el conjunto integrado por tráquea, pulmones, corazón e hígado de los animales mamíferos.

Elaboración 1. 1.27 Se entiende por elaboración, la preparación a que se somete a los animales faenados.

Establecimiento 1. 1.28 Se entiende por establecimiento, el total del ámbito habilitado por la Dirección General de Sanidad Animal.

Frigorífico 1. 1.29 Se entiende por frigorífico, el establecimiento habilitado que posee cámaras frigoríficas.

Matadero 1. 1.30 Se entiende por matadero, el establecimiento donde se sacrifican animales, pudiendo o no efectuarse tareas de elaboración y/o industrialización.

Fábrica de productos de origen animal 1. 1.31 Se entiende por fábrica de productos de origen animal, el establecimiento que sin poseer matadero elabora materia prima de origen animal.

"Inspeccionado" o "Insp." 1. 1.32 Se entiende por "Inspeccionado" o "Insp.", la palabra o abreviatura que se inscribe en las carnes u otros productos alimenticios o no, para indicar que se ha cumplido la acción de control fijada por este Reglamento.

Medio de transporte 1. 1.33 Se entiende por medio de transporte, todo sistema utilizado para el traslado de carnes, subproductos y derivados fuera del establecimiento. Estos medios deben ser habilitados por la Dirección General de Sanidad Animal, para lo cual deberán reunir las condiciones higiénico-sanitarias establecidas en el presente Reglamento.

CAPITULO II

2. — REGIMEN DE HABILITACIONES

Exigencias del régimen de habilitaciones.

Exigencias 2. 1 Los establecimientos que reúnan las condiciones higiénico-sanitarias para obtener la habilitación nacional, deben cumplir, además, los siguientes requisitos:

Habilitación 2. 1. 1 Todo establecimiento donde se faenan animales, depositen y/o elaboren productos, subproductos o derivados de origen animal, comprendido en alguno de los supuestos previstos en el artículo 10 de la Ley 3959, no podrá funcionar sin previa habilitación acordada por la Dirección General de Sanidad Animal.

Solicitudes 2. 1. 2 Las solicitudes de habilitación deberán ser presentadas por duplicado ante la Dirección General de Sanidad Animal y contendrán las siguientes enunciaciones:

a) Nombre de las personas o sociedad que formulen el pedido, acompañando los datos correspondientes a su identidad y domicilio real o copia o fotocopia del contrato social;
b) Capital en giro;
c) Actividad o actividades para las que se solicita habilitación y servicio de inspección, declaración jurada del volumen presumible de faena, depósito y/o elaboración y/o materia prima a introducir durante un año;
d) Declaración jurada de la capacidad anual máxima de faena, depósito y/o elaboración del establecimiento, detallada por actividades;
e) Compromiso de constituir un depósito en garantía por valor equivalente a tres (3) mensualidades de la asignación que se fije o estime;
f) Permiso provisional o definitivo de funcionamiento del establecimiento, otorgado por la autoridad local (comunal y/o provincial), según corresponda;
g) Boleta de pago de tasa por Derecho de Habilitación;
h) Cuando las actividades a desarrollar se encuentren comprendidas en las disposiciones del artículo 1º de la Ley 11.226, se acompañará la inscripción de la Junta Nacional de Carnes.

Documentación que acompaña a la solicitud 2. 1. 3 La solicitud deberá estar acompañada de la siguiente documentación:

a) Memoria detallada descriptiva del establecimiento;
b) Plano de toda la planta en escala uno en dos mil (1: 2000) con el conjunto del terreno, lugar que ocupa el establecimiento, vías de acceso, cursos de agua próximos, pozos de agua del establecimiento si los poseyera, principales edificios vecinos, indicando claramente la ubicación geográfica con respecto a puntos fácilmente identificables;
c) Planos de las obras en escala uno en cien (1: 100) de cada uno de los pisos del edificio, con indicación de las aberturas, ramales principales de evacuación de aguas servidas, instalación sanitaria interna y disposiciones previstas para la evacuación final de los efluentes; indicación del recorrido de los rieles para las reses y/o productos; ubicación y características constructivas de los corrales; ubicación de los principales equipos; ubicación y medidas de las tuberías de agua caliente y fría; comodidades sanitarias para el personal; distribución de los departamentos para las distintas operaciones; locales previstos para la Inspección Veterinaria y de la Junta Nacional de Carnes, si correspondiera. Estos planos deberán completarse con más detalles cuando la Dirección General de Sanidad Animal así lo solicite. Cuando haya ventilación y/o iluminación cenitales, se incluirá también un plano de techos en escala de uno en cien (1: 100). Para la iluminación en los distintos lugares de trabajo la intensidad de la misma se expresará en unidades Lux;
d) Planos en escala de uno en cien (1: 100) de cortes transversales del edificio, mostrando las características constructivas de los pisos, paredes y techos, altura libre de los ambientes, altura de los rieles en las playas de faena, ambientes de trabajo y cámaras frigoríficas y perfil de los canales principales de evacuación de efluentes;
e) Sistema de eliminación de aguas servidas. Para cumplir este requisito deberá acompañarse también un certificado acreditando la aprobación del mismo por las autoridades nacionales, provinciales y/o municipales, competentes;
f) Memoria descriptiva de las actividades a realizar, por especialidad.

Tasas por servicios de inspección.

Asignación de la tasa 2. 2 La asignación de la tasa por servicio de inspección se fijará de acuerdo con la naturaleza de la actividad para la cual se solicita habilitación, por el importe que establezcan las normas vigentes y sobre la base de la declaración jurada a que se refiere el apartado 2.1.2, inciso d) del presente Reglamento.

Depósito en garantía. Exención 2. 2. 1 Las personas físicas o jurídicas titulares de los establecimientos deberán constituir un depósito equivalente al importe de las tasas que resulten de la cantidad de animales que manifiesten faenar durante tres (3) meses y/o productos que se elaboren y/o depositen, monto que será reajustado cuando así lo aconseje la variación del volumen de actividades. Para ser eximidos del depósito de garantía, los interesados deberán acreditar ante la Dirección General de Sanidad Animal, mediante título suficiente, su carácter de propietario del inmueble.

Establecimientos de la Ley 11.226 2. 2. 2 Los establecimientos comprendidos en el régimen de la Ley 11.226 solamente tributarán los derechos fijados en el artículo 23º de dicha ley, modificado por el Decreto-Ley Nº 3.631/44, y por el artículo 1º, Rubro I del Decreto Nº 6.191 del 2 de julio de 1962, modificado por el artículo 4º del Decreto Nº 10.367 del 19 de noviembre de 1965 y el derecho de habilitación previsto en el apartado 2.1.2, inciso g) del presente Reglamento.

Plantas no comunes 2. 2. 3 Cuando una firma comercial realice tareas en establecimientos separados, las tasas se pagarán en forma independiente y de acuerdo a lo que corresponda a cada uno de ellos.

Sacrificio de animales no incluidos en la Ley 11.226 2. 2. 4 Por el faenamiento de animales no comprendidos en la Ley 11.226 deberán pagarse las tasas establecidas en los decretos correspondientes.

Unidades comunes 2. 2. 5 Las cámaras frigoríficas y otras secciones de elaboración y/o industrialización que funcionen en los establecimientos faenadores, que abonen asignaciones por unidad inspeccionada, quedan exentas del pago de inspección, siempre que se utilicen exclusivamente para productos por los que se haya abonado la tasa respectiva.

Revocación de habilitaciones 2. 2. 6 Las habilitaciones serán conferidas y revocadas por la Dirección General de Sanidad Animal. Acordada la habilitación e ingresado el depósito en garantía y el anticipo mensual de la asignación, si correspondiere, la Dirección General de Sanidad Animal o la dependencia competente que ella faculte se hallan autorizadas para prestar el servicio de inspección sanitaria, suspenderlo y/o reponerlo, a petición del interesado o de oficio, según corresponda.

Habilitación precaria 2. 2. 7 Las habilitaciones se acordarán con carácter provisional y por un lapso no mayor de noventa (90) días, una vez comprobado que el establecimiento reúne los requisitos reglamentarios, tanto en el orden sanitario como en el administrativo. Vencido dicho término sin que la Dirección General de Sanidad Animal hubiese ratificado la citada habilitación, quedará sin efecto la misma.

Habilitación definitiva 2. 2. 8 Comprobada la eficiencia del funcionamiento del establecimiento y dictada la disposición correspondiente por la Dirección General de Sanidad Animal, la habilitación pasará a tener carácter definitivo.

Plazos para la adecuación de establecimientos 2. 2. 9 Las habilitaciones conferidas hasta la fecha de la publicación del presente Reglamento, serán consideradas de carácter provisional. La adecuación de los establecimientos ya habilitados, a las disposiciones de este Reglamento, se llevará a término dentro de los plazos que acuerde para cada caso en particular la Dirección General de Sanidad Animal, debiéndose presentar la documentación que la misma exija.

Depósito en garantía. Títulos 2. 2. 10 El depósito en garantía podrá constituirse mediante dinero en efectivo o en títulos que se ingresarán en la Tesorería de la Dirección General de Administración y serán acreditados a las cuentas "Depósitos en Custodia", o bien mediante la constitución de una garantía bancaria sin término

Afectación de la garantía

2. 2. 11 El depósito en garantía quedará afectado exclusivamente al pago de la asignación que se adeudare. La desafectación y devolución de la garantía se efectuará previa deducción de los importes adeudados. Facúltase a la Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería para que, en circunstancias especiales en que a su juicio se halle plenamente justificado, otorgue la facilidad de constituir y/o ampliar la garantía en efectivo en tres (3) cuotas mensuales, iguales y consecutivas. Los ingresos deberán efectuarse del 1 al 10 de cada mes y la falta de pago de las sumas correspondientes, en las fechas indicadas de vencimiento, implicará automáticamente incurrir en mora por parte del interesado, la caducidad de la facilidad otorgada y el retiro inmediato del servicio de inspección veterinaria.

Fecha de pago de la tasa

2. 2. 12 La asignación que tribute por servicios de inspección sanitaria con sujeción al sistema de tasa fija, deberá abonarse por adelantado del 1 al 10 de cada mes, en la Dirección General de Sanidad Animal. En los casos de tasas por unidad inspeccionada, se abonarán dentro de los diez (10) días subsiguientes al mes en que se hubieren devengado. Este importe se acreditará en la Cuenta Especial OPERATIVO SANIDAD ANIMAL — Decreto Nº 10.367/65.

Comunicación de modificación del volumen

2. 2. 13 Los establecimientos habilitados están obligados a comunicar inmediatamente todo aumento en el volumen de sus actividades, ampliación o modificación en el rubro de las mismas y/o en los locales o instalaciones y cualquier innovación en los procesos de faena, elaboración e industrialización.

Transferencia

2. 2. 14 La transferencia de la habilitación se acordará a pedido conjunto del titular de la misma y del nuevo dueño o solamente a pedido de este último, cuando se acreditara fehacientemente el acto jurídico de transmisión del establecimiento. Mientras no se haya concedido la transferencia subsisten todas las obligaciones y responsabilidades a cargo del titular de la habilitación. La transferencia de la habilitación comporta la de la garantía anexa, a cuyo efecto deberá prestar conformidad el que la hubiere constituido, a menos que se proceda a depositar nueva garantía.

Traslado de local

2. 2. 15 Todo traslado de establecimiento habilitado, sección o actividades del mismo a un nuevo local, requiere previamente la habilitación de dicho local.

Modificaciones en el establecimiento

2. 2. 16 La modificación o ampliación del establecimiento y locales o instalaciones, no podrá ser realizada sin previo conocimiento y aprobación de la Dirección General de Sanidad Animal.

Locales anexos e independientes

2. 2. 17 El mismo régimen se aplicará a los locales anexos o independientes de establecimientos habilitados, aunque desde el punto de vista de la organización de la empresa formen una unidad con ellos o revistan el carácter de accesorios o complementarios de los mismos.

Caducidad de la habilitación

2. 2. 18 Caducará automáticamente la habilitación de los establecimientos cuya inspección sanitaria hubiese permanecido suspendida a pedido de sus titulares o por inactividad del establecimiento, por un término que exceda los dos (2) años ininterrumpidos.

Rehabilitación

2. 2. 19 La rehabilitación en todos los casos sólo podrá acordarse previo cumplimiento de los requisitos, trámites, pagos de tasas, etc., previstos para la habilitación original.

Casos no previstos

2. 2. 20 Cuando algún establecimiento o actividad sujetos a inspección no se encuentre específicamente comprendido en los rubros contenidos en la planilla anexa al artículo 4º del Decreto Nº 10.367/65 (tasas), la Dirección General de Sanidad Animal fijará provisionalmente la asignación respectiva sobre la base de las existentes para actividades análogas y la Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería oportunamente, la incluirá en dicha planilla.

Actividades en dos rubros

2. 2. 21 En los establecimientos donde se ejerzan actividades encuadradas en más de uno de los rubros contenidos en la planilla anexa al artículo 4º del Decreto número 10.367/65, gravadas con tasa fija, la asignación se determinará sobre la base del rubro con la tasa más alta.

Actividades sujetas a distintas tasas

2. 2. 22 En los establecimientos donde se ejerzan actividades correspondientes a rubros gravados con tasa fija y tasa por unidad, la determinación de las primeras deberá ajustarse a lo prescripto en el punto anterior, abonándose además las que correspondan por cada uno de los rubros sujetos a las tasas por unidad inspeccionada.

Actualización de tasas

2. 2. 23 Las asignaciones serán actualizadas anualmente en el mes de enero, sobre la base de los datos estadísticos recogidos en el lapso comprendido entre el 1º de enero y el 31 de de diciembre del año anterior y la nueva asignación resultante será abonada a partir del 1º de enero de cada año, fijándose conjuntamente el monto del depósito en garantía correspondiente a tres (3) mensualidades. Si el establecimiento no hubiese alcanzado el período de un año de funcionamiento, el reajuste se efectuará sobre la base del promedio mensual y durante el lapso de funcionamiento efectivo. Cuando la rebaja o aumento obedezca a cambios de actividad que importen modificaciones del rubro, aquéllos regirán desde la fecha en que se hubiere comenzado a prestar el servicio de inspección sanitaria, conforme al cambio de rubro.

Suspensión del servicio de inspección sanitaria. Revocación de habilitación

2. 2. 24 Ante cualquier transgresión a los apartados 2.2.12 y 2.2.13, la Dirección General de Sanidad Animal o la dependencia que ella faculte, dispondrá la suspensión inmediata del servicio de inspección sanitaria y adoptará las medidas conducentes a impedir el funcionamiento del establecimiento en el orden nacional. Asimismo la Dirección General de Sanidad Animal queda facultada para revocar la habilitación otorgada.

Suspensión de habilitación

2. 2. 25 Sin perjuicio de la aplicación de las penalidades que correspondan, cualquier transgresión a los preceptos legales o reglamentarios, decretos, resoluciones o disposiciones, dictadas con fines de policía sanitaria, facultarán a la Dirección General de Sanidad Animal para suspender hasta treinta (30) días o revocar la habilitación del establecimiento, cuyo titular aparezca responsable y adoptar todas las medidas conducentes a impedir su funcionamiento, inclusive la clausura de locales si fuera menester, a cuyo efecto podrá requerir el auxilio de la fuerza pública.

Colaboración de funcionarios

2. 2. 26 Las autoridades provinciales o comunales prestarán a los funcionarios públicos nacionales la colaboración prevista en el artículo 2º de la Ley 3.959, para el cumplimiento de las disposiciones precedentes.

Prohibición de establecimientos simultáneos

2. 2. 27 Los establecimientos sujetos a inspección nacional no podrán funcionar en el mismo local que otros no sometidos a ella. Tampoco podrán hacerlo en un mismo local con otros también sujetos a esa inspección, cuando la concentración dificulte la fiscalización sanitaria o disminuya las garantías requeridas en la misma.

Régimen "animal-hora"

2. 2. 28 Las habilitaciones de frigoríficos y mataderos se acordarán en base a una estimación del régimen "animal-hora". Se entiende por régimen "animal-hora", el máximo de sacrificio de cabezas en relación con la capacidad útil de las instalaciones de faena, dependencias anexas y provisión de agua con su correspondiente evacuación en el mismo lapso. Para este concepto se tendrá en cuenta la receptividad de corrales, provisión de agua, aprovechamiento de superficie de playa, metros de rieles, evacuación de efluentes, capacidad en cámaras frías, servicios sanitarios y dependencias complementarias.

Régimen "producción-hora"

2. 2. 29 Se aplicará un régimen semejante para la habilitación de fábricas cuya capacidad de producción diaria será estimada en función de: superficie de locales, evaluación de instalaciones mecánicas, capacidad de cámaras y dependencias subsidiarias, tales como estufas, secaderos, cocinas, depósitos, etc.

Productos no comestibles

2. 2. 30 Para los establecimientos elaboradores de productos cárneos "no comestibles" se seguirá el mismo criterio, adaptándolo a su carácter específico.

CAPITULO III

3. — CONSTRUCCION E INGENIERIA SANITARIA DE ESTABLECIMIENTOS FAENADORES

Ubicación

3. 1 Los establecimientos faenadores, en lo relativo a su construcción e ingeniería sanitaria, deberán reunir los siguientes requisitos:

a) Emplazamiento en terrenos normalmente no inundables.
b) Alejados de industrias que produzcan olores o emanaciones perjudiciales.
c) Distantes un (1) kilómetro como mínimo de zonas que por sus características deben considerarse como residencial.
d) Contar con abastecimiento abundante de agua potable.
e) Estar situados en las proximidades o sobre rutas pavimentadas o permanentemente transitables o vías fluviales o marítimas.
f) La ubicación quedará además supeditada al informe favorable del organismo correspondiente, respecto al cuerpo receptor de sus desagües industriales.
g) No deberán existir dentro del ámbito enmarcado por el cerco perimetral, otras construcciones, industrias o viviendas, ajenas a la actividad del establecimiento.

Vías de acceso

3. 1. 1 Todos los caminos interiores del establecimiento deberán ser pavimentados y poseer una capa de rodamiento impermeable. Los espacios adyacentes serán impermeabilizados o en su defecto revestidos de un manto vegetal.

Cerco perimetral

3. 1. 2 Los establecimientos deberán estar circundados en todo su perímetro por un cerco. Este cerco encerrará todas las dependencias de la planta fabril, incluídos los corrales de faena. Deberá ser construido de hormigón armado, mampostería, malla de alambre u otro material aprobado por la Dirección General de Sanidad Animal, que impida la entrada de animales. Su altura será como mínimo de dos (2) metros. Las puertas para vehículos o personas tendrán la misma altura que el cerco y reunirán los mismos requisitos.

Iluminación

3. 1. 3 El perímetro del establecimiento deberá poseer iluminación artificial. El nivel de iluminación estará comprendido entre una y media (1,5) a tres y media (3,5) unidades Lux.

Desembarcadero de hacienda

3. 1. 4 Todo establecimiento que reciba hacienda transportada por medios mecánicos, como mínimo deberá disponer de una rampa para descarga. Esta podrá ser fija o móvil, según las necesidades del servicio a prestar. Los materiales a emplear en su construcción serán aptos para tal fin, fácilmente lavables y desinfectables y no poseerán salientes que puedan producir lesiones a los animales.

El piso de las rampas fijas será de material impermeable y antideslizante. Las rampas móviles serán de metal y su piso será similar al de las rampas fijas. Las barandas, techos, puertas y anexos deberán permitir el fácil y seguro acceso de los animales. El declive máximo de la rampa será del veinticinco (25) por ciento.

Corrales y anexos

3. 1. 5 Todo establecimiento faenador deberá poseer dentro de los límites del cerco perimetral, corrales de encierre y aislamiento con sus calles y mangas de movimiento, para permitir el manejo y encierre de los animales destinados al sacrificio. Tanto unos como otros deberán estar identificados. Los potreros que se utilicen para depósito no podrán hallarse dentro del área que demarque el cerco perimetral.

Aislamiento de corrales

3. 1. 6 El conjunto o cualquier sección de corrales deberá estar distanciado de otras dependencias, locales o edificios propios o de terceros, mediante un espacio libre de no menos de seis (6) metros de ancho.

Capacidad de receptividad

3. 1. 7 La capacidad de receptividad de los corrales se calculará a razón de no menos de dos metros y cincuenta (2,50) decímetros cuadrados por cabeza bovina o equina y de un metro con veinte (1,20) decímetros cuadrados por cabeza ovina o porcina.

División en secciones

3. 1. 8 Cuando la superficie de los corrales supere los dos mil (2.000) metros cuadrados se dispondrá de tantas secciones de corrales como sean necesarias.

Superficie máxima de un corral

3. 1. 9 En ningún momento la superficie de un corral o sección de corral podrá exceder los dos mil (2.000) metros cuadrados. La separación entre secciones será como mínimo de cuatro (4) metros y estará constituida por un espacio abierto libre.

Pisos y desagües

3. 1. 10 Tanto los corrales, como las mangas de servicio respectivas, tendrán pisos impermeables, resistentes a la corrosión y a los agentes dinámicos. Serán antirresbaladizos y tendrán una pendiente mínima del dos (2) por ciento hacia la canalización o boca de desagüe respectiva. No deberán presentar baches, pozos, ni deterioros que permitan la acumulación y estancamiento de los líquidos.

Evacuación de efluentes

3. 1. 11 Los pisos de los corrales y de las mangas desaguarán por medio de canales, sumideros, bocas de desagüe y tuberías, descargando al sistema general de evacuación de efluentes del establecimiento. La red formada por canales y/o tuberías de los corrales de mangas, en su desembocadura en la canalización general, tendrá un dispositivo sifónico o de chicana para lograr un permanente cierre hidráulico entre ambos sistemas. Las soluciones adoptadas en cada caso para los desagües de los pisos de los corrales, serán francas y eficientes, quedando terminantemente prohibido que los líquidos de los pisos de los corrales pasen o afluyan hacia los pisos de las mangas o a otros solados o terrenos de las zonas circundantes.

Vallado de los corrales

3. 1. 12 El vallado de los corrales podrá ser de tablones de madera lisa, caños metálicos o cualquier otro material resistente, de fácil lavado y desinfección, que fuere aprobado por la Dirección General de Sanidad Animal. Se admitirá que el vallado sea reemplazado por cercos de mampostería o material semejante, siempre que el mismo esté completamente revocado con material impermeable y que los ángulos de encuentro de las paredes entre sí y con el piso sean redondeados. La altura mínima de los vallados será de un metro con cincuenta (1,50) centímetros para bovinos y equinos y de un (1) metro para ovinos y porcinos.

Techos de corrales

3. 1. 13 Los corrales de encierre y mangas tendrán techos en su totalidad que podrán ser desplazables.

Se empleará material atérmico e incombustible.

La altura de los techos no podrá ser inferior a tres (3) metros.

Ventilación

3. 1. 14 Si por razones constructivas el espacio que ocupa cada sección de corrales está circundado por paredes de más de un metro con setenta (1,70) centímetros de altura, deberán quedar aberturas de ventilación de una superficie mínima equivalente al veinte (20) por ciento de la superficie total de dichas paredes.

Bebedero

3. 1. 15 Cada corral dispondrá de bebederos propios alimentados por cañerías construidas con ese propósito. Las aguas de los bebederos no podrán escurrirse ni derramarse sobre el piso de los mismos, debiendo contar para ello con un sistema automático a flotante o de desborde por tuberías, con descarga directa al sistema de desagüe. El largo útil de los bebederos no deberá ser menor de un (1) metro, por cada cincuenta (50) metros cuadrados de corral y su ancho, cualquiera sea la superficie del corral, no será menor de cincuenta (0,50) centímetros. La altura desde el piso del corral al borde del bebedero oscilará entre cincuenta (0,50) y ochenta (0,80) centímetros.

Comedero

3. 1. 16 Los corrales deberán disponer de comederos elevados, preferentemente aplicados sobre la superficie lateral de los cercos del corral y a razón de un (1) metro de comedero, por cada cincuenta (50) metros cuadrados de corral.

Iluminación

3. 1. 17 En los corrales y mangas deberá disponerse de iluminación mediante luz artificial, ajustada como mínimo entre setenta (70) a ciento cincuenta (150) unidades Lux en servicio.

Normas higiénico-sanitarias

Limpieza de corrales y mangas

3. 2 Cada veinticuatro (24) horas como máximo se procederá a la recolección del estiércol existente en los corrales y mangas e inmediatamente se efectuará una limpieza general con agua a presión, tanto en los pisos como en vallados y cercos. A este último efecto deberá contarse con una red de distribución de agua que asegure a este líquido una salida de servicio, a razón de una atmósfera y media (1,5) de presión.

Pintura de corrales y cercos

3. 2. 1 Los vallados y cercos de los corrales serán pintados con cal en cada oportunidad que la Inspección Veterinaria lo considere necesario. Cuando la luz solar pueda reflejarse en las superficies pintadas de blanco y causar molestias a los animales o al personal que trabaja con ellos, se agregará a la cal un colorante no tóxico para obtener una tonalidad verdosa o azulada que no sea oscura.

Desinfección de corrales en caso de enfermedades infecto-contagiosas

3. 2. 2 Cada vez que se haya producido un caso de enfermedad infecto-contagiosa, el corral correspondiente, mangas y pasajes por los que transitaron el o los animales afectados, serán lavados e inmediatamente desinfectados con alguno de los siguientes agentes:

Hipoclorito cálcico

a) Hipoclorito cálcico impuro con veintinueve (29) por ciento de cloro activo (cloruro de cal o polvo blanqueador). Se utiliza en solución acuosa desde el dos y medio (2,5) al siete (7) por ciento;

Hipoclorito sódico

b) Hipoclorito sódico en solución acuosa concentrada con noventa (90) gramos de cloro activo por litro. Se utiliza diluyendo con agua la solución concentrada en proporción del dos y medio (2,5) al doce (12) por ciento, equivalentes a dos mil (2.000) y diez mil (10.000) partes por millón de cloro activo, respectivamente;

Cresoles

c) Cresol sódico del Códex o adicionado con jabón. Se emplea al tres (3) por ciento en solución acuosa;

d) Productos a base de cresoles. Se emplean emulsiones en agua al cinco (5) por ciento;

Fenol

e) Fenol bruto. Se emplea en solución acuosa al tres (3) por ciento;

Formol

f) Formol. Se emplea en solución acuosa al uno (1) por ciento;

Lechada de cal

g) Lechada de cal. Se usa recién preparada en concentraciones del diez (10) al veinte (20) por ciento de hidróxido de calcio. El hidróxido cálcico se obtiene incorporando lentamente cincuenta (50) mililitros de agua a cien (100) gramos de cal viva. También se puede utilizar el hidrato de calcio que existe en el comercio;

Lechada de cal e hidróxido de sodio

h) Lechada de cal e hidróxido de sodio. A la lechada de cal con cinco (5) por ciento de hidróxido de calcio se le agrega el hidróxido de sodio en la proporción del dos (2) al cinco (5) por ciento;

Hidróxido de sodio

i) Hidróxido de sodio con noventa y cuatro (94) por ciento de pureza. Se utiliza en solución acuosa recién preparada, en la proporción del dos (2) al cinco (5) por ciento.

Otros bactericidas

3. 2. 3 De emplearse otros bactericidas deberán ser previamente aprobados por la Dirección General de Sanidad Animal.

Corral de observación y cepo

3. 2. 4 Próximo al acceso de haciendas a corrales y vinculados a éstos deberá existir un corral para inspección y observación de animales, con una superficie útil mínima de veinte (20) metros cuadrados. Anexo y comunicado al mismo por manga afín, se dispondrá de un brete con cepo. Las características constructivas serán similares a las de los corrales de encierre. El nivel promedio de iluminación será de trescientas (300) unidades Lux.

Corral de aislamiento

3. 2. 5 Se contará con un corral de aislamiento para alojar el diez (10) por ciento de la faena diaria máxima autorizada. La superficie mínima será de cincuenta (50) metros cuadrados. Superando los mil (1.000) animales diarios sacrificados, el excedente se computará a razón del cinco (5) por ciento.

Vallado del corral de aislamiento

3. 2. 6 El perímetro del corral de aislamiento estará circundado por un cerco de mampostería, de hormigón o material similar y será de una altura de no menos de dos (2) metros a contar desde el punto más alto del piso. Este cerco estará completamente revestido con material impermeable y el encuentro entre pared y piso y de las paredes entre sí, será redondeado.

Puerta de acceso

3. 2. 7 La puerta de acceso será de hoja llena y material impermeable.

Desagüe

3. 2. 8 El desagüe será propio e independiente para este corral y estará constituido por un sumidero ejecutado a todo lo largo de la puerta y por debajo de ésta, dotado de rejilla superior y de modo tal que ningún líquido del corral pueda salir al piso de la manga o calle de acceso al mismo.

Esta boca de desagüe o sumidero descargará mediante cañería construida de ex profeso, de no menos de quince (15) centímetros de diámetro, a la red general de evacuación de efluentes del establecimiento y en su encuentro con la misma dispondrá de cierre sifónico. Los líquidos serán tratados antes de su ingreso a dicha red y durante su evacuación, mediante antisépticos de acción bactericida aprobados por la Dirección General de Sanidad Animal. Como variantes

te, el sumidero o boca de desagüe podrá estar ubicado internamente en el piso del corral, con la condición de que el referido piso, en su punto más elevado esté a cinco (5) centímetros por debajo del nivel del piso de la manga o calle de acceso al mismo.

Iluminación 3. 2. 9 La iluminación de este corral será de trescientas (300) unidades Lux.

Otras exigencias 3. 2. 10 Las demás características y exigencias de este corral responderán a la de los corrales de encierre.

Estercolero 3. 2. 11 Los corrales deberán poseer un anexo adecuado para depositar el estiércol procedente de la limpieza de corrales y camiones, el que reunirá las siguientes condiciones mínimas: paredes de mampostería con revoque impermeable, piso impermeable con desagüe y tapa con tejido antiinsectos y la puerta no deberá permitir la salida de líquidos. El estiércol no deberá permanecer más de cuarenta y ocho (48) horas dentro del estercolero.

Lavado de camiones 3. 2. 12 Anexo a los corrales, debe haber un recinto para lavado de camiones de transporte de hacienda, con paredes y piso impermeabilizados, de un largo mínimo de doce (12) metros y un ancho no menor de cuatro (4) metros. Las paredes tendrán una altura mínima de tres (3) metros. La presión del agua a la salida del pico, no será menor de una (1) atmósfera. Los desagües responderán a las especificaciones del presente Capítulo.

Desinfección de camiones 3. 2. 13 Anexo a esta dependencia deberá contarse con un equipo adecuado, a juicio de la Dirección General de Sanidad Animal, para la desinfección de los vehículos de transporte de hacienda.

Responsabilidad del cumplimiento del lavado 3. 2. 14 El titular de la habilitación deberá comprobar que los medios de transporte de hacienda sean lavados y desinfectados, comunicando de inmediato por escrito, a la Inspección Veterinaria, el incumplimiento de dicha obligación.

Sala de necropsia

Ubicación 3. 3 La sala de necropsia estará ubicada en las proximidades del corral de aislamiento.

Dimensiones 3. 3. 1 La dimensión mínima de este local será de tres (3) metros de ancho, por cinco (5) metros de largo y cinco (5) metros de alto.

Pisos, paredes y techos 3. 3. 2 Los pisos, paredes y techos serán de material impermeable en todo su superficie.

Puerta de acceso 3. 3. 3 La puerta de acceso será de material impermeable, de accionamiento a guillotina o de sistema deslizante. Los ventanales serán metálicos o de cemento.

Protección antiinsectos 3. 3. 4 Todas las aberturas estarán dotadas de malla antiinsectos de material inoxidable.

Desagües 3. 3. 5 Esta sala tendrá un sistema de desagüe y tratamiento similar al del corral de aislamiento, pudiendo estar interconectados ambos mediante interposición de cierre sifónico.

Agua 3. 3. 6 La sala de necropsias dispondrá de agua fría y caliente en abundancia, con una salida de servicio no inferior a una (1) atmósfera.

Iluminación 3. 3. 7 La iluminación en los planos de trabajo no será inferior a trescientas (300) unidades Lux.

Ventilación 3. 3. 8 La ventilación se obtendrá por medios mecánicos que aseguren una renovación mínima del aire, de quince (15) veces por hora.

Catres 3. 3. 9 Para la realización de las necropsias contará por lo menos con un catre totalmente metálico y de una altura mínima de cincuenta (50) centímetros, considerada desde los largueros al piso.

Elementos laborales 3. 3. 10 Asimismo deberá estar dotada del instrumental necesario para las tareas específicas y para el desarrollo de las técnicas preliminares de laboratorio, como también disponer de una mesa de acero inoxidable, pileta de igual material, botiquín y armarios afines para el instrumental, contando además con abundante agua fría y caliente y un guinche para manipuleo de cadáveres.

Ubicación de los elementos laborales 3. 3. 11 Los elementos e instrumental descriptos deben manecer constantemente en dicho local, no pudiendo ser retirados del mismo sin previo conocimiento de la Inspección Veterinaria.

Antisépticos 3. 3. 12 En la sala de necropsias debe haber a disposición permanente del personal de Inspección o el del establecimiento, que trabaje en dicha sala, antisépticos aprobados por la Dirección General de Sanidad Animal.

Desinfección del calzado 3. 3. 13 En la entrada de la sala de necropsias debe haber un felpudo o elemento similar permanentemente humedecido para limpieza del calzado y una batea de no menos de un (1) centímetro de profundidad, con solución antiséptica para desinfectar el mismo a la salida del local.

Higiene del personal 3. 3. 14 El personal está sometido al régimen del apartado 24.14.6.

Digestor

Digestor para esterilización de cadáveres 3. 4 En local contiguo a la sala de necropsias y de similares características constructivas, se dispondrá de un equipo para la inmediata reducción de lo comisado por razones sanitarias, proveniente de la sala mencionada, incluyendo los cadáveres de los animales caídos en corrales o en medios de transporte, por distintas causales.

Digestor 3. 4. 1 Este equipo contará con un tanque digestor a inyección directa de vapor, cuya capacidad no será inferior a tres (3) metros cúbicos y por cuya boca pueda ser introducido un bovino o equino adulto entero.

Presión y temperatura 3. 4. 2 En el digestor deberá producirse la reducción de los comisos a una presión no menor de una y media (1,5) atmósfera y a una temperatura no menor de ciento veinticinco (125) grados centígrados, para cuyo control deberán estar provistos de manómetro y termómetro. Al finalizar la operación el material deberá estar libre de gérmenes patógenos.

Bañadero

Bañadero 3. 5 Los bovinos, equinos y porcinos deberán ser sometidos a un baño antes de entrar en la playa de faena. Este baño será realizado mediante sistema de aspersión en una manga afín que tendrá paredes de hormigón, mampostería u otro material aprobado por la Dirección General de Sanidad Animal.

Piso 3. 5. 1 El piso será impermeable y antideslizante.

Medidas del bañadero 3. 5. 2 El largo de este bañadero para bovinos y/o equinos será de diez (10) metros, calculados sobre la base de una matanza de cien (100) cabezas hora. En caso de faenas mayores se alargará el baño proporcionalmente a éstas, o se construirá otro paralelo en sistema doble.

Altura 3. 5. 3 La altura mínima de sus paredes en los casos de ganado mayor será de un metro con ochenta (1,80) centímetros.

Disposición de los picos 3. 5. 4 El baño tendrá cada setenta (70) centímetros aproximadamente, en todo su largo, secciones transversales de picos aspersionadores de agua. Cada sección estará formada por once (11) picos distribuidores: uno (1) sobre el eje longitudinal del piso del bañadero y cinco (5) en cada una de las paredes del mismo.

Cantidad de agua 3. 5. 5 La cantidad de agua que saldrá será de trescientos (300) litros por animal y a una presión mínima de dos (2) atmósferas. Estas cifras están sujetas a reajuste por la Dirección General de Sanidad Animal.

Ganado menor 3. 5. 6 Para ganado menor el bañadero deberá responder a características similares a las descriptivas y que otorguen eficiencia al servicio, fijándose como altura mínima de las paredes un metro con treinta (1,30) centímetros y estableciéndose un volumen de cien (100) litros de agua por cabeza.

Iluminación 3. 5. 7 La iluminación será de ciento cincuenta (150) unidades Lux.

Rampa

Rampa para acceso a matanza 3. 6 En los casos de matanzas en planta elevada y que se hubiere dispuesto el acceso mediante rampa de los animales a faenar, ésta deberá encuadrarse dentro de las características de construcción fijadas para los corrales.

Pasadizo en la rampa 3. 6. 1 Además contará con un pasadizo especial para el personal de servicio, dispositivos de tranqueras o cierres a guillotina para la contención y regulación del avance de los animales.

Piso 3. 6. 2 El piso deberá presentar una disposición de traba adecuada para evitar la caída de los animales y la pendiente máxima no debe sobrepasar del veinticinco (25) por ciento.

Playa de faena

Playas de faena 3. 7 Las playas de faena de bovinos, porcinos y ovinos deben hallarse independientes unas de otras.

Uso de playas de faena 3. 7. 1 Cuando la Dirección General de Sanidad Animal autorice el uso de una misma playa para faenar especies diferentes, la labor se hará en horarios distintos y previa desinfección total entre ambas faenas.

División de la playa 3. 7. 2 La playa de faena estará dividida en tres (3) zonas definidas: zona sucia o séptica, encuadrada en un local independiente y zonas intermedia y limpia que podrán estar mancomunadas en un mismo ambiente.

Zona sucia o séptica 3. 7. 3 Las operaciones que se efectuarán en la zona sucia de las playas destinadas a faena de las especies bovina y equina serán: volteo, suspensión de la res y vómito (cajón de volteo y/o mecanismo o dispositivo para insensibilización), degüello y sangría y optativamente, desuello de cabeza y manos.

Porcinos 3. 7. 4 Para porcinos: mecanismo o dispositivo para insensibilización, degüello y sangría, escaldado y pelado.

Ovinos 3. 7. 5 Para ovinos: mecanismo o dispositivo para insensibilización, degüello y sangría.

Zona intermedia 3. 7. 6 En la zona intermedia, se realizarán todas las operaciones comprendidas desde la sangría hasta el eviscerado inclusive.

Zona limpia 3. 7. 7 En la zona limpia se realizarán las operaciones comprendidas desde el eviscerado hasta la salida de las reses de la playa de faena.

Desniveles en playas en pisos bajos 3. 7. 8 Las playas de faena podrán emplazarse en planta baja o en pisos elevados. En el caso de playas en planta baja, el piso de las zonas intermedia y limpia estara a setenta (70) centímetros como mínimo sobre el nivel del suelo o pavimentado circundante al emplazamiento de la playa.

Desniveles de zona sucia 3. 7. 9 El piso de la zona sucia estará a diez (10) centímetros como mínimo por debajo del nivel de las zonas anteriores debiendo proveerse los adecuados dispositivos de elevación de animales.

Sacrificio de bovinos 3. 7. 10 En el caso de sacrificio de bovinos, el piso en el sector frente al cajón de matanza, será servido durante la faena por un velo de agua permanente. Maneado y elevado el animal, previamente a la operación de degüello se aplicará un duchado, debiendo estar el piso conformado de manera tal de constituir un receptáculo que reciba estas aguas y el vómito, con desagüe propio y cañería de servicio de un diámetro no inferior a quince (15) centímetros.

Recepción de sangre 3. 7. 11 En el sector de degüello y para todas las especies, el piso formará un receptáculo similar al descripto en el apartado anterior con características especiales para recibir exclusivamente la sangre, el que deberá poseer una doble boca de desagüe y drenaje para el servicio alternado, a saber: durante la faena eliminación de sangre hacia la planta de elaboración o depósitos especiales por uno de los conductos y el segundo, para las operaciones de limpieza del sector, el que estará conectado con el desagüe general mediante cañería de salida no inferior a quince (15) centímetros de diámetro e interposición de cierre sifónico.

Pisos 3. 7. 12 Los pisos serán impermeables y no tendrán filtraciones, ya sea al terreno natural o a pisos inferiores según se trate de local en planta baja o en pisos superiores. Serán antideslizantes y deberán mantenerse íntegramente en buen estado de conservación, sin baches, pozos ni deterioros que permitan el estancamiento de líquidos. Tendrán una pendiente de caída de no menos del uno y medio (1,5) por ciento hacia las bocas o canales de desagüe.

Comunicación entre zona sucia e intermedia 3. 7. 13 La comunicación entre la zona sucia y la intermedia se hará a través de un vano por el que pasarán exclusivamente las reses, colgadas del riel de servicio respectivo, riel que deberá estar a una altura tal que el extremo inferior de la res quede a no menos de treinta (30) centímetros sobre el nivel más alto del piso.

Duchado en vacunos y equinos 3. 7. 14 En la faena de vacunos y equinos, previamente a la salida de las reses de este local, se efectuará un duchado a la altura de la boca, debiendo el piso en este sector guardar iguales características que las indicadas para el sitio donde se realiza el duchado anterior al degüello.

Frisos 3. 7. 15 Las paredes serán de mampostería de ladrillos comunes a la cal con revestimiento de azulejos blancos o de colores claros hasta una altura de dos metros con cincuenta (2,50) centímetros como mínimo. Previa aprobación por la Dirección General de Sanidad Animal, podrá efectuarse un enlucido sobre la base de cemento portland u otro material impermeable en sustitución de los azulejos y siempre con terminación de color blanco o claro.

Paredes 3. 7. 16 La parte superior restante de las paredes será revocada en fino a la cal e impermeabilizada con pintura de color blanco o claro.

Angulos 3. 7. 17 En el encuentro de paredes con pisos y con techos y paredes entre sí, el ángulo que forman éstos serán redondeados.

Angulos de columnas 3. 7. 18 Si en las paredes existieran salientes provocadas por columnas, mochetas, etc., todos los ángulos de encuentro y esquinas serán igualmente redondeados.

Desagües 3. 7. 19 Como mínimo cada cincuenta (50) metros cuadrados de piso, deberá disponerse de una boca de descarga con cañería de salida no inferior a quince (15) centímetros de diámetro.

Aguas servidas 3. 7. 20 Los conductos de aguas servidas descargarán al o a los conductos principales con interposición de sifón o chicana de cierre hidráulico.

Piso en el sector de lavado de medias reses 3. 7. 21 En el lugar de lavado de las medias reses, el piso estará conformado de manera tal de constituir un receptáculo o pileta que inmediatamente recoja las aguas provenientes del lavado y las encauce a un desagüe propio e independiente.

Techos 3. 7. 22 La cubierta o techo, podrá ser de hormigón armado, con chapas metálicas, plásticas o de otro tipo que previamente haya sido aprobado por la Dirección General de Sanidad Animal.

Ventilación 3. 7. 23 Por cada sesenta (60) metros cúbicos de local deberá asegurarse una ventilación no menor de un (1) metro cuadrado, mediante ventanas o aberturas cenitales. Podrá optarse asimismo, por medios mecánicos que produzcan una renovación del aire no inferior a tres (3) veces por hora el volumen del local, mediante extractores con persianas de cierre automático.

Aberturas al exterior 3. 7. 24 Las aberturas que den al exterior, ya sean puertas, ventanas, tubos de ventilación, etc., deberán contar con protección de malla antiinsectos de tipo inoxidable o en su defecto, cortinas de aire.

Antepechos de las ventanas 3. 7. 25 Los antepechos de las ventanas estarán como mínimo a dos (2) metros sobre el nivel del piso del local de faena y presentarán un plano inclinado no mayor de cuarenta y cinco (45) grados con respecto a la vertical, hacia el interior o hacia el exterior de la playa o para ambas posiciones, según la ubicación de la ventana en la pared.

Iluminación 3. 7. 26 Deberá contarse con luz artificial general de ciento cincuenta (150) unidades Lux como mínimo. En los lugares donde se realice la inspección y clasificación será de tipo localizada y de un nivel equivalente a trescientas (300) unidades Lux como mínimo sobre los planos de trabajo, no debiendo alterar el color natural de las reses.

Conductores eléctricos 3. 7. 27 Las instalaciones eléctricas para luz como para equipos, serán ejecutadas en conductos de luz aprobados por la Dirección General de Sanidad Animal. Los conductores eléctricos serán con aislación mínima de mil (1.000) voltios a tierra. Todos los equipos de trabajo así como las máquinas y herramientas que sean accionadas eléctricamente, estarán conectadas a tierra con cable desnudo exprofeso.

Productos comisados 3. 7. 28 Anexo o dentro de la playa y lindero al lugar donde se realiza la Inspección Veterinaria, existirá un local o recipiente donde se depositarán de inmediato los productos comisados. Desde este recinto o recipiente, dichos productos deberán ir directamente al local o equipo de reducción debiendo evitarse el goteo durante su recorrido. Si se trata de carnes suspendidas en riel y que se transportan por ese medio, deberá disponerse de un pasillo exclusivo para ese servicio.

Zorras 3. 7. 29 Si se utilizan carros o zorras para transporte, éstos serán de tipo especial, según se indica en las condiciones y características de equipos y tendrán identificación de acuerdo a su uso, quedando prohibido que atraviesen locales donde existan productos comestibles o transitar por las zonas limpias, intermedias o sucias de la playa de faena y sus secciones. Estos vehículos deberán ser desinfectados en el lugar de descarga, previo a su retorno a la playa.

Condiciones y características de equipos

Manga o cajón de sacrificio 3. 8 La manga o cajón denominado de sacrificio o de aturdimiento, destinado a bovinos y equinos, podrá estar construido totalmente de hierro, madera, hormigón o por la combinación de esos materiales.

Manga con varias secciones 3. 8. 1 Según sea la velocidad de faena de la planta, deberá poseer una o varias secciones de manga de sacrificio.

Piso de la manga 3. 8. 2 El piso del cajón o manga estará sobre nivel a cuarenta (40) centímetros como mínimo del piso del local.

Paredes laterales y pisos movibles 3. 8. 3 La pared lateral del cajón que da al sector de volteo, como asimismo el piso del cajón, serán móviles, a efectos de la descarga del animal insensibilizado.

Corral para maneo de lanares 3. 8. 4 Para lanares, se utilizará un corral adecuado para proceder al maneado de los mismos, para su enganche al riel de sangría.

Requisitos del corral para maneo 3. 8. 5 Los corrales de maneo deberán reunir los requisitos de construcción descriptos para el corral de aislamiento, con excepción de la altura de la pared que será de un metro con veinte (1,20) centímetros como mínimo.

Corral o manga para cerdos 3. 8. 6 Para cerdos, según sea el sistema de aturdimiento, podrá utilizarse un corral similar al de lanares o reducir el mismo a una simple manga que termine en un cajón, donde se efectuará la insensibilización para su posterior maneado y enganche en el riel de sacrificio.

Iluminación 3. 8. 7 En los sitios de sacrificio la iluminación será de ciento cincuenta (150) unidadse Lux como mínimo.

Equipo de Inspección de vísceras. Sistema de compartimiento 3. 8. 8 La inspección de vísceras deberá efectuarse sobre un sistema de compartimientos móviles donde se encuentren perfectamente separadas, distribuidas e identificadas, las vísceras correspondientes a cada res, de modo tal, que en forma conjunta pueda relacionarse la inspección final de éstas con las primeras.

Transporte de vísceras 3. 8. 9 Los equipos para transporte de vísceras estarán construidos, por un sistema de compartimientos móviles, de acero inoxidable, que pasando por debajo o lateralmente de la res, en la zona de evisceración permita acomodar las vísceras en los compartimientos respectivos (uno para panzas, otro para menudencias y un tercero para el resto de las vísceras) y hacerlos llegar hasta el punto de la inspección de las medias reses, sobrepasando la zona de serruchado, hasta la inspección final. La cabeza deberá acompañar a la res en condiciones similares a las vísceras.

Compartimientos 3. 8.10 Las características constructivas de los compartimientos estarán conformados de manera tal, que sus dimensiones, forma de los bordes y altura de éstos, no permitan el escurrimiento de los líquidos de las vísceras de un compartimiento a otro.

Higienización de compartimientos 3. 8. 11 Los equipos deberán contar con un dispositivo especial para que, previo al retorno de los compartimientos para un nuevo uso, éstos se encuentren perfectamente higienizados.

Transporte de vísceras por carros

3.8.12 Puede optarse, en reemplazo del sistema descripto en el apartado anterior por el uso de carros especiales, individuales, para practicar la evisceración, depositar en ellos las vísceras y poder realizar en igual forma, la inspección final de rigor.

Conformación de los carros

3.8.13 Si para la evisceración se utilizan carros, éstos deberán tener una conformación tal que les permita ubicarse debajo de la res.

Compartimiento para el aparato gastrointestinal

3.8.14 Los carros tendrán en su parte inferior un compartimiento especial, de acero inoxidable, amplio, apto para recibir y acomodar el aparato gastrointestinal.

Bandeja para otros órganos

3.8.15 En su parte superior los carros estarán dotados de una bandeja de acero inoxidable, removible, para alojar en ella el corazón, pulmón e hígado.

Transporte y limpieza de carros

3.8.16 Practicada la inspección final, las vísceras serán conducidas en los mismos carros hasta las bocas de descarga respectivas no pudiendo salir éstos del ámbito de la playa de faena. Deberá contarse para los casos de transporte de vísceras decomisadas con un local que posea un dispositivo para la desinfección inmediata del carro respectivo.

Rieles

3.8.17 Los soportes, como la estructura metálica portante de todo el sistema de rieles, deberán estar pintados con materiales que no se alteren, desprendan olores o descascaren.

Material de rieles

3.8.18 Los rieles serán totalmente metálicos, libres de óxido, debiendo conservarse perfectamente limpios. Debe evitarse el goteo de grasa sobre las reses.

Rieles en zona sucia

3.8.19 El riel, en la zona sucia tendrá, para las especies bovina y equina, una altura mínima de cuatro metros con ochenta centímetros (4,80) y en las zonas intermedia y limpia, la distancia entre el piso y la parte inferior de la res no será inferior a treinta (30) centímetros, para todas las especies. En el lugar de inspección, la distancia entre la res y el suelo estará de acuerdo con las tareas que allí se realizan.

Rieles de sangría

3.8.20 Los rieles de sangría, para bovinos y equinos, deben estar distanciados un (1) metro de cualquier pared o columna.

Rieles en general

3.8.21 Los rieles, en general, deben estar instalados con una separación mínima de sesenta (60) centímetros de cualquier pared, columna, pieza de maquinaria u otro objeto fijo, excepto las plataformas de trabajo.

Rieles para bovinos y equinos

3.8.22 Los rieles para bovinos y equinos deben estar distanciados de la plataforma de trabajo (inspección, clasificación, etc.) con respecto a su vertical, por no menos de treinta (30) centímetros del borde de las mismas.

Sierras

3.8.23 Salvo autorización especial, las sierras destinadas a dividir las reses deberán ser de tipo motorizado. La plataforma en que actúa el obrero será a plano inclinado, escalonada o levadiza, a efectos de facilitar un buen corte y presentación. Estará construida de mampostería, hormigón, hierro u otro material con terminación impermeable de fácil lavado. El piso será antideslizante. Todo el frente de la zona de aserrado deberá contar con una pantalla o tabique de material impermeable que, bajando aproximadamente desde la altura del riel, llegue hasta el piso, para evitar la dispersión de partículas de hueso y resto del aserrado. En el piso se dispondrá de un recipiente en forma de bandeja o pileta construido con material impermeable, a fin de recoger el aserrín de hueso proveniente de esa tarea. Convenientemente dispuestos y próximos a los lugares de trabajo se contará con los elementos necesarios para la desinfección de las hojas de la sierra.

Palcos para la Inspección Veterinaria

3.8.24 Los palcos para la Inspección Veterinaria estarán constituidos por una plataforma con una altura adecuada que permita efectuar el examen de las linfoglándulas de los cuartos posteriores. El frente será libre, sin obstáculos que traben la labor de inspección o que puedan rozar las reses a medida que van pasando frente al palco. Se permitirá como único elemento accesorio fijo, la instalación de barandas de seguridad. Los palcos podrán ser metálicos o de mampostería con revestimiento impermeable alisado o azulejos.

Pisos

3.8.25 El piso será de tipo antirresbaladizo, y a todo lo largo del frente del palco estará dotado de una pestaña a modo de zócalo de diez (10) centímetros de altura ejecutada con iguales materiales que los empleados para el mismo. La escalera de acceso no podrá ser de madera y tendrá su superficie de apoyo de tipo antirresbaladizo y baranda de seguridad.

Mesa y bancos

3.8.26 La mesa para apoyo de planillas contará con una chapa metálica de fácil remoción. El o los bancos serán también metálicos.

Zorras o carros de uso general

3.8.27 Las zorras o carros de uso general, serán construidos con materiales similares a los de las bandejas, provistos de tapa y con ángulos interiores redondeados que permitan efectuar una limpieza a fondo del interior de los mismos. Los destinados al transporte de productos no comestibles deberán estar identificados con la palabra "incomestible", pintada de color violeta.

Zorras o carros para comisos

3.8.28 Los materiales y la construcción de zorras o carros para comisos serán similares a los de uso general debiendo contar, además, con tapa a bisagra y una identificación especial con la palabra "Comisos" bien visible, pintada en color violeta y una cruz del mismo color para indicar sanidad veterinaria.

Tubos para evacuación de subproductos

3.8.29 En los establecimientos donde la playa de faena se encuentre ubicada en un piso elevado, se podrán instalar tubos para la evacuación de subproductos y comisos. Deberán estar construidos en metal o material impermeable aprobado por la Dirección General de Sanidad Animal. Los que se utilicen para productos incomestibles y provenientes de comisos deberán poseer un sistema de cierre automático que impida el paso de olores e insectos y mantenerse en perfectas condiciones de higiene.

Ganchos

3.8.30 Los ganchos que se hallen en contacto con las reses deberán llenar las condiciones requeridas en el apartado 16.3.2.

Bandejas

3.8.31 Las bandejas serán de acero inoxidable u otro material que reúna las condiciones exigidas en el apartado 16.3.2.

Lavado de serosas

3.8.32 Inmediatamente de dividida la res en mitades, se procederá al lavado de la pleura y el peritoneo, por drenaje, mediante chorro de agua a presión, a efectos de facilitar el examen de esas serosas.

Lavado de medias reses

3.8.33 Después de inspeccionadas, las medias reses serán lavadas en un túnel o pasadizo mediante chorros de agua aplicados por medio de aspersionadores o pistolas. La presión del agua será de una (1) atmósfera. El piso del túnel o del área de este sector de lavado, deberá tener forma de pileta para evitar que las aguas de esta operación se expandan al resto de la playa de faena. A su vez esta pileta poseerá una boca de desagüe de quince (15) centímetros de diámetro conectada directamente a la red de efluentes mediante interposición de cierre sifónico.

Iluminación

3.8.34 La iluminación en los puntos de inspección correspondientes a los planos de trabajo de los equipos, será localizada y de una intensidad no menor a trescientas (300) unidades Lux, sin cambiar la coloración normal de la res.

Palco para tipificación

3.8.35 Se dispondrá de un palco similar al de la Inspección Veterinaria, para la labor de tipificación de la Junta Nacional de Carnes.

Lavabos y esterilizadores

3.8.36 Las playas de faena deberán estar provistas de lavabos o lavamanos individuales convenientemente distribuidos y en proporción de no menos de uno (1) por cada veinte (20) personas. Deberán poseer agua fría y caliente. La salida de los grifos estará colocada aproximadamente a treinta (30) centímetros sobre el borde superior del artefacto, debiendo ser accionados a pedal o a palanca de brazo largo. Estarán provistos de jabón líquido o en polvo. Dispondrán de toallas de un solo uso o dispositivo de secado por aire caliente. La descarga de estos lavabos o lavamanos será directa a la red de desagües mediante interposición de cierre sifónico. El cincuenta (50) por ciento de los artefactos llevarán adosados un equipo apto para higienizar y desinfectar las herramientas y utensilios. El equipo de desinfección consistirá en un recipiente que contenga algún antiséptico aprobado y un suministrador de vapor de agua a cien (100) grados como mínimo. Además de los lavabos o lavamanos e higienizadores de utensilios de uso general precedentemente señalados, en cada zona operativa de la Inspección Veterinaria será obligatorio contar, para uso exclusivo de la misma, con uno de estos lavamanos e higienizadores.

Equipos de grifos de agua potable

3.8.37 Como mínimo deberá disponerse en cada una de las zonas de la playa de faena de un pico o grifo por cada cincuenta (50) personas, que suministre agua potable para beber. El accionamiento será a pedal o a chorro vertical o inclinado de salida continua.

Tanques de escaldado y máquinas peladoras

3.8.38 El material empleado en la construcción de tanques de escaldado y máquinas peladoras podrá ser de hierro, hormigón armado u otro material aprobado por la Dirección General de Sanidad Animal. Deberá contar con boca de salida del agua utilizada, acoplada a la red de efluentes. La sala en que se encuentren instalados deberá estar provista de extractores que permitan una renovación de la masa de aire, en forma permanente y eficaz para el ambiente en que se desarrolla el trabajo, evitando la condensación del vapor.

Exigencias operativas

Baño de animales a sacrificar

3.9 Los animales destinados al sacrificio deberán llegar a la playa de faena por mangas o rampas según se trate de playas a un solo nivel o pisos elevados, previo paso por baños de aspersión del cual se encuentran exceptuados los ovinos.

Zona sucia Sacrificio

3.9.1 El sacrificio de animales bovinos y equinos, deberá efectuarse en los cajones o mangas de sacrificio o insensibilización.

Insensibilización. Excepción por razones religiosas

3.9.2 La insensibilización se efectuará por conmoción, electricidad, gases inertes u otro sistema que fuera aprobado por la Dirección General de Sanidad Animal, la que podrá autorizar el sacrificio en forma distinta a la estipulada por este Reglamento, cuando medien razones atendibles de índole religiosa.

Izado al riel de sangría

3.9.3 Insensibilizado el animal, deberá ser extraído del cajón o manga y maneado por la parte distal de los miembros posteriores por medio de una cadena e izado al riel de sangría, operación esta que en todos los casos deberá hacerse con el animal suspendido.

Duchado y sangrado

3. 9. 4 Previo al degüello, el animal será duchado. Terminada esta operación la res deberá ser transportada al sitio de sangría, donde se efectuará la incisión de carácter profundo a la entrada del pecho, de manera tal que seccione los grandes vasos en la proximidad del corazón.

Tiempo del desangrado

3. 9. 5 El desangrado del animal se hará en un lapso aproximado de dos (2) minutos. Sangrado el animal, se procederá al desollado de la parte distal de las manos y de la cabeza.

Inspección de espacios interdigitales

3. 9. 6 La Inspección Veterinaria efectuará un examen de los espacios interdigitales. En este momento serán desarticulados en el carpo los miembros anteriores sin separarlos de la res.

Duchado de la cabeza

3. 9. 7 Con la res en estas condiciones, por medio de rieles se llevará hasta el vano que separa la zona séptica de la intermedia, donde será sometida a un duchado limitado a la cabeza para eliminar los restos de sangre y regurgitamiento gástrico.

Zona intermedia Desollado

3. 9. 8 Zona intermedia. La res, a partir de su entrada a la zona intermedia puede ser desollada por el clásico sistema de catres o bien por el de "riel aéreo". En el primer caso la res es descendida por medio de un guinche a los catres móviles, donde se procederá a su desollado en posición decúbito dorsal. En esta posición primeramente se practicará una incisión desde la barra de la mandíbula hasta el manubrio del esternón. Esta incisión se hará en la línea media y sólo debe seccionarse el cuero. Inmediatamente se serruchará en el plano medio en forma longitudinal el esternón. Finiquitada esta operación se procederá al desollado del vientre, flanco e ijares. Después se desollará la parte distal de los miembros posteriores desarticulándose los mismos por la articulación társico-metatársica. Terminadas dichas operaciones, por medio de un balancín portador de roldanas con ganchos que sostienen a la res por los tendones de Aquiles, la res será elevada parcialmente hasta una altura que permita a los obreros realizar el desuello de la grupa y la enucleación del ano. Siguiendo la operación se efectuará el desprendimiento del cuero del rabo y a continuación, se desollará la región del lomo y del cuero adherido a la columna vertebral. Finalizadas estas tareas, y previo al encarrilamiento de la res se seccionará la sínfisis púbica. Con la res suspendida en los rieles se continuará con el desollado correspondiente a las tablas del cuello y así preparada, debe ser transportada al lugar donde se efectúa la evisceración. Previa a esta tarea, el cuero será desprendido en su totalidad y la cabeza desarticulada. Inmediatamente la misma debe ser inspeccionada debiendo adoptarse dispositivos especiales para que acompañe a la res hasta su inspección final. El cuero debe ser retirado de la playa por medio de tubos, canaletas o zorras especiales de modo tal [illegible] produzca contaminación de la playa por su arrastre por el suelo

Eviscerado

3. 9. 9 Finalizado el desollado, la res debe ser transportada al palco de evisceración, donde se procederá [illegible] longitudinalmente el plano medio de los músculos abdominales procediendo a extraer el recto, masa intestinal, estómago, bazo, hígado, vejiga y útero en las hembras y próstata en los machos. Estas vísceras deberán ser derivadas hacia la mesa o carro de vísceras ubicando separadamente el hígado de las demás. En este momento, personal de la Inspección Veterinaria procederá por palpación e incisión a la revisación de las linfoglándulas. Eliminados los órganos abdominales, otros operarios extraerán de la res el corazón, pulmón y tráquea conjuntamente con el esófago, órganos que con el hígado serán sometidos a examen de la Inspección Veterinaria. En todos los casos las vísceras torácicas, abdominales y la cabeza deberán acompañar a la res hasta el lugar donde la Inspección Veterinaria proceda al examen final.

Serrado

3. 9.10 Eviscerada la res, se procede a su aserrado a lo largo de la columna vertebral en su plano medio para dividirla en medias reses.

Zona limpia. Inspección

3. 9.11 Finalizada dicha operación, las medias reses pasarán al palco de la Inspección Veterinaria, donde sufrirán el examen final de rigor para disponer su destino.

Lavado

3. 9.12 Terminada la inspección y consideradas aptas para el consumo, las medias reses pasarán por el túnel o pasadizo de lavado.

Balanza de tipificación

3. 9.13 Inmediatamente seguirán hacia la balanza y al palco de tipificación. Tipificadas las reses podrán ser o no sometidas a un prolijamiento final según sea el destino: consumo interno o exportación. A continuación las medias reses serán transportadas a las salas de oreo o cámaras frías.

Sistema de riel aéreo

3. 9.14 Cuando se utilice el sistema de riel aéreo todas las operaciones de desollado, aserrado de esternón y eviscerado se efectuarán con la res suspendida, la que en ningún momento será descendida. En todos los casos las vísceras deberán acompañar a las reses hasta su examen final.

En estos sistemas el desollado podrá ser efectuado total o parcialmente por cuereadores mecánicos o aparatos neumáticos. Cuando el desollado se realice en forma mecánica deberán adoptarse las medidas pertinentes, tendientes a evitar que el desprendimiento brusco del cuero salpique a las reses vecinas

Porcinos

3. 9.15 Los animales porcinos arribados a la playa de sacrificio serán sometidos al procedimiento de insensibilización, similar al realizado para bovinos. Para esta especie podrá o no utilizarse el cajón o manga de sacrificio, pudiéndose efectuar esta operación en un corral especial.

Cuando se utilice el sistema de degüello directo, se podrá utilizar el disco para elevar los animales insensibilizados al riel de sacrificio, previo maneado, siendo necesario el duchado anterior a su sangría. Esta operación de sangría en todos los casos se realizará por punción con el animal suspendido, utilizándose al efecto un trócar o un cuchillo. Desangrado el animal si no es desollado inmediatamente, debe procederse a su escaldado en agua a temperatura adecuada o en su defecto el depilado podrá hacerse por flameado.

Terminada esta operación, la res pasará a la zona intermedia, previo duchado con agua fría, donde se procederá a su evisceración en forma similar a la descripta para la especie bovina.

Cuando las normas del país importador lo exijan no será obligatorio el seccionado longitudinal en medias reses.

Las vísceras deberán acompañar a la res hasta la inspección final.

Eximición del baño en ovinos

3. 9.16 En la especie ovina no se efectuará el baño de higiene previo al sacrificio.

Degüello y sangrado

3. 9.17 En la especie ovina el degüello se hará con el animal suspendido y juntamente con el desollado, en la zona sucia. Queda permitido el uso del disco para elevación y posterior degüello de los animales a sacrificar. La Dirección General de Sanidad Animal, podrá disponer la insensibilización previa al sacrificio.

Evisceración con la res suspendida

3. 9.18 El eviscerado de los ovinos debe hacerse en todos los casos con la res suspendida y en forma tal que cada una de sus vísceras pueda identificarse con la res.

Eviscerado, lavado

3. 9.19 La res ovina, una vez eviscerada, deberá ser lavada después de sometida al dictamen de la Inspección Veterinaria. No es obligatorio el seccionado en medias reses.

Sala para sacrificio de urgencia

Sacrificio de urgencia, requisitos del local

3.10 El sacrificio de urgencia será practicado en un local que obligatoriamente deben poseer los establecimientos faenadores, destinados exclusivamente a este fin. Dicho local, deberá estar aislado de cualquier otra dependencia, como así también de la playa de faena y de la sala de necropsia. Su construcción deberá responder a las exigencias requeridas para las playas de faena, adaptadas a la índole de la labor a desarrollar. La superficie del local no podrá ser menor de quince (15) metros cuadrados.

Sala de oreo

Playa de oreo

3.11 Los establecimientos faenadores que no oreen en cámaras frigoríficas deben poseer una playa de oreo independiente de la de expendio, de un tamaño tal que pueda acumular no menos del cincuenta (50) por ciento de la capacidad de matanza para la que están habilitados.

Exigencias para las playas de oreo

3.11. 1 La playa de oreo debe reunir las siguientes condiciones higiénico-sanitarias:

a) Piso impermeable con dos (2) por ciento de declive.
b) Paredes con friso de azulejos u otro material aprobado, hasta dos metros y medio (2,50) de altura como mínimo y el resto cubierto con revoque fino y pintura impermeabilizante de color blanco o claro.
c) Techo revocado y pintado de blanco o colores claros.
d) Angulos de piso y paredes, paredes entre sí y paredes y techo redondeados.
e) Ventilación suficiente.
f) Cierre al exterior por cortina de aire, cuando no se opte por ambiente climatizado.

Rieles

3.11. 2 Los rieles se hallarán a una distancia mínima de ochenta (80) centímetros entre sí y de las paredes o columnas.

Playa de oreo

3.11. 3 La playa de oreo puede ser común para las especies bovina, ovina y porcina.

Código de colores

Código de colores

3.12 Para el presente Reglamento, queda establecido el siguiente código de colores y los que en lo sucesivo agregue la Dirección General de Sanidad Animal, para la identificación de tuberías, accesorios y elementos laborales:

Bocas de incendio, elementos de lucha contra incendio y agua potable	Rojo
Vapor de agua	Naranja
Combustibles (líquidos y gases)	Amarillo
Aire comprimido	Azul
Electricidad	Negro
Vacío	Castaño
Agua fría	Verde
Agua caliente	Verde con franjas color naranja

Productos Comestibles	Blanco
Productos Incomestibles	Violeta
Productos Peligrosos	Gris
Amoníaco	Gris con franjas naranja. En algunos sectores se recomienda, además, inscribir la palabra amoníaco.
Cloaca	Gris con franja violeta

CAPITULO IV

4. — OBRAS SANITARIAS

Evacuación de aguas servidas y productos de desecho

Desagües presentación de planos y memoria descriptiva

4. 1 Los establecimientos a que se refiere el presente Reglamento, que soliciten habilitación, deberán elevar a la Dirección General de Sanidad Animal planos y memoria descriptiva del sistema de evacuación de aguas servidas y productos de desecho.

Establecimientos actualmente habilitados

4. 1. 1 Los establecimientos que en la actualidad se hallen en funcionamiento, cumplirán en el plazo que fije la Dirección General de Sanidad Animal con lo exigido en el apartado anterior.

Tratamiento y purificación de gases

4. 1. 2 Todos los establecimientos deberán poseer instalaciones y equipos de tratamiento y purificación adecuados que impidan la difusión en la atmósfera de gases, humo y/o vapores tóxicos o malolientes, polvo u hollín.

Evacuación de agua

4. 1. 3 La evacuación de las aguas residuales se hará de acuerdo con lo dispuesto en el presente capítulo.

Cámaras sépticas o plantas purificadoras de aguas servidas

4. 1. 4 Los establecimientos habilitados para el sacrificio de animales o su industrialización, cuando las tareas que en ellos se desarrollen lo requieran, deberán disponer de cámaras sépticas o bien plantas purificadoras de las aguas servidas.

Aprobación de desagües

4. 1. 5 La ubicación de todo nuevo establecimiento queda supeditada a las posibilidades del cuerpo receptor de sus desagües, lo que será dictaminado en cada caso por el organismo que tenga a su cargo la aprobación del mismo.

Reglamentación de pretratamientos

4. 1. 6 La Dirección General de Sanidad Animal reglamentará los pretratamientos a que deberán ser sometidos los líquidos de desagües provenientes de la recepción y faena de animales de cualquier especie y su industrialización, sin perjuicio de los tramientos que puedan ser necesarios para cumplir con las condiciones que exigen en cada caso los organismos a cargo del control de los cuerpos de aguas y/o canalizaciones receptoras de los desagües.

Adopción de normas de Obras Sanitarias de la Nación

4. 1. 7 En las jurisdicciones provinciales y/o municipales donde no existan reglamentaciones que fijen las condiciones a cumplir por los desagües industriales, para que su descarga sea admisible, la Dirección General de Sanidad Animal aplicará provisionalmente las exigencias de Obras Sanitarias de la Nación.

Separación de las canalizaciones de desagüe

4. 1. 8 La Dirección General de Sanidad Animal reglamentará las condiciones en que deberá efectuarse la separación de las canalizaciones de desagües, dentro de los establecimientos.

Separación de sangre

4. 1. 9 En todos los casos deberá separarse la sangre proveniente de la matanza, cuya descarga a desagües no se admitirá bajo ningún concepto.

Otorgamiento de plazos para reacondicionar desagües

4. 1. 10 La Dirección General de Sanidad Animal determinará los plazos dentro de los cuales deberán cumplirse las exigencias de esta reglamentación, en los establecimientos ya habilitados.

Exigencias para desagües de establecimientos faenadores

Condiciones desagües

4. 2 Todo establecimiento, con una faena superior a cien (100) animales diarios, debe cumplir las siguientes exigencias mínimas sin perjuicio de otras que establezca la Dirección General de Sanidad Animal y los organismos a cargo del control de cuerpos de agua y/o canalizaciones receptoras de desagües.

Separación de desagües

4. 2. 1 Los desagües de corrales, faena e industrialización deben separarse en tres sistemas de canalización independientes que podrán reunirse aguas abajo de los respectivos sistemas de pretratamiento:

a) Desagües de corrales y desagües pluviales de calles interiores o mangas por donde transite el ganado en pie.
b) Desagües grasos.
c) Desagües no grasos.

Desagües pluviales

4. 2. 2 Los desagües pluviales de todos los techos y patios no usados para la circulación de ganado en pie del establecimiento, se reunirán por canalizaciones totalmente separadas de los desagües industriales y cloacal; se admitirá la reunión de los desagües pluviales con los restantes, después del tratamiento de estos últimos y siempre que ello sea factible de acuerdo con las condiciones que establezca el organismo a cargo del control del cuerpo de agua y/o canalizaciones receptoras de los desagües.

Separación de líquidos y sólidos

4. 2. 3 Las aguas provenientes de los desagües a que se refiere el apartado 4. 2. 1 deberán ser sometidas a los siguientes pretratamientos:

a) Aquellas a que se refiere el inciso a) pretratadas por medios físicos, tales como tamices, sedimentación o por otro sistema aprobado, para obtener la separación del estiércol.
b) Aquellas a que se refiere el inciso b) serán pretratadas para obtener la separación y recuperación de sustancias grasas.
c) Aquellas a que se refiere el inciso c) serán pretratadas mediante tamizado y sedimentación o cualquier otro sistema aprobado para obtener la separación de los sólidos.

Planos, especificaciones y equipos a instalarse

4. 2. 4 Dentro del plazo que fije la Dirección General de Sanidad Animal, los establecimientos incluidos en este Reglamento deberán presentar planos y especificaciones de las canalizaciones y equipos que proyecten instalar en cumplimiento del apartado 4. 2. 1 y sus incisos.

Pre-tratamiento de desagües para todos los establecimientos

4. 2. 5 El agua proveniente de los desagües de todos los establecimientos, deberá ser sometida como mínimo a un pre-tratamiento de tamices mecánicos, debiendo presentar ante la Dirección General de Sanidad Animal y en el plazo que este organismo fije, los planos y especificaciones de los equipos que proyecten instalar para el pre-tratamiento de desagües.

Plazo

4. 2. 6 La Dirección General de Sanidad Animal fijará los plazos en que los establecimientos habilitados deberán dar cumplimiento a lo dispuesto por esta reglamentación en materia de desagües.

Régimen de afluentes

Condición del agua potable

4. 3 El agua a utilizar en los establecimientos con excepción de la empleada para los servicios mecánicos, retretes y mingitorios deberá ser potable, libre de organismos o elementos químicos que puedan producir en las carnes y sus subproductos contaminaciones o alteraciones de cualquier naturaleza, que afecten su condición de alimento humano sin ninguna restricción.

Periodicidad de análisis

4. 3. 1 Cada quince días como mínimo, el establecimiento deberá realizar un análisis químico-bacteriológico que permita apreciar a la Dirección General de Sanidad Animal, las características del agua en uso respecto a su potabilidad.

Condiciones de las aguas

4. 3. 2 El agua para consumo humano deberá reunir las condiciones exigidas por las autoridades sanitarias nacionales, provinciales y/o municipales.

Laboratorios

4. 3. 3 Los análisis químicos y bacteriológicos, podrán ser efectuados en los laboratorios de Obras Sanitarias de la Nación o en los que la Dirección General de Sanidad Animal autorice para tal efecto.

Circuitos de aguas no potable

4. 3. 4 Cuando se utilicen aguas no potables para los fines autorizados por este Reglamento, los depósitos estarán netamente separados y los circuitos de distribución serán distintos y ejecutados en forma tal que ni aún accidentalmente puedan mezclarse con las potables.

Recorrido de cañerías

4. 3. 5 No se permitirá el paso de cañerías de aguas no potables y/o residuales a través de los ambientes de faena o departamentos donde se elaboren o manipulen productos comestibles.

Evaluación del agua de establecimientos

4. 3. 6 La disponibilidad total de agua de un establecimiento se calculará por la suma de capacidad de los depósitos más la capacidad de suministro horario de la fuente de origen, multiplicada esta última por el número normal de horas de trabajo.

Cálculos de necesidad de agua

4. 3. 7 El cálculo de estimación a tener en cuenta para los establecimientos que faenen o industrialicen vacunos y equinos, se estimará en mil quinientos (1.500) litros por animal y en trescientos (300) litros por cada ovino o porcino. Estas cifras se consideran básicas y susceptibles de modificación por la Dirección General de Sanidad Animal.

Identificación de cañerías

4. 3. 8 Las tuberías conductoras de agua potable, no potables y servidas serán identificadas con los colores establecidos en el Capítulo III.

CAPITULO V

5. — CAMARAS FRIGORIFICAS

Definición

Definición

5. 1 Se entiende por cámara frigorífica, el local construido con material aislante térmico, destinado a la conservación por medio del frío de productos perecederos.

Validez para todos los tipos de establecimientos

5. 1. 1 Las condiciones reglamentarias especificadas en este capítulo, son válidas para todas las cámaras frigoríficas de cualquier tipo de establecimiento bajo contralor de la Dirección General de Sanidad Animal.

Capacidad

5. 1. 2 La capacidad de las cámaras frigoríficas en cuanto a volumen se refiere, será fijada por la Dirección General de Sanidad Animal, según el producto a alma-

cenar, enfriar o congelar y de acuerdo a las condiciones de temperatura que se deba obtener para cada producto.

Requisitos de construcción e higiénico-sanitarios

Pisos

5. 2 El piso estará construido con material impermeable, antideslizante y no atacable por los ácidos grasos. Los angulos de encuentro con las paredes y columnas serán redondeados y el piso se hallará al mismo nivel o superior de los pisos exteriores.

Paredes

5. 2. 1 Las paredes de las cámaras frigoríficas no metálicas, deberán estar construidas de mamposteria de ladrillos tomados con mezcla de cal y arena, con o sin agregado de cemento Portland o bien estar construidas en hormigón armado. En su interior estaran revocadas totalmente con enlucido de cemento natural o blanco o revestidas de azulejos u otro material impermeable no atacable por los ácidos grasos, de fácil lavado, aprobado por la Dirección General de Sanidad Animal. El exterior se hallará también revocado en forma de evitar el paso de humedad.

Techo

5. 2. 2 El techo debe ser de construcción similar al de las paredes. El cielo raso debera ser de material impermeable e incombustible y de fácil limpieza.

Material aislante

5. 2. 3 Cualquier material aislante térmico que se utilice, debera ser colocado en forma tal, que permita el cumplimiento de lo especificado para paredes y techos y no tener contacto con el ambiente interno o externo de la cámara frigorífica.

Puertas

5. 2. 4 Las puertas serán de hoja llena, provistas de material aislante térmico. Se admite en su construcción la madera u otro material, siempre que sea inodoro, poco higroscópico e impermeabilizado. La altura de las puertas y su ancho en las cámaras y antecámaras estarán en concordancia con los fines a que se destine el local. Las puertas deberán permitir su apertura también desde el interior de las cámaras.

Columnas

5. 2. 5 Las columnas deberán reunir los mismos requisito exigidos para las paredes.

Antecámaras

5. 2. 6 Cuando las camaras frigorificas cuenten con antecamaras, éstas deberán reunir todos los requisitos exigidos para aquéllas.

Iluminación

5. 2. 7 Todas las cámaras deberán estar provistas de iluminación artificial, con llave de encendido dentro y fuera de las camaras. Su capacidad luminica será de cuarenta (40) a sesenta (60) unidades Lux.

Estanterías

5. 2. 8 Cuando se utilicen estanterías, éstas deberán ser metálicas o de material impermeable de fácil lavado y responder a las especificaciones que en cada caso se determinan en este Reglamento.

Ventilación

5. 2. 9 La ventilación de las cámaras frigoríficas y la renovación del aire, sera tal que evite la alteración de la mercaderia almacenada.

Rieles para ovinos y porcinos

5. 2. 10 Para cerdos y ovinos, la distancia entre rieles no será menor de cincuenta (50) centimetros y su altura debe permitir que la res suspendida se halle a no menos de treinta (30) centimetros del suelo.

Rieles. Separación para reses vacunas

5. 2. 11 Los rieles destinados a reses de la especie vacuna, estarán a una distancia minima entre sí de ochenta (80) centimetros y se hallarán a no menos de sesenta (60) centimetros de las paredes, equipo de enfriamiento o cualquier otro elemento constructivo o funcional que haya dentro de las cámaras. Los rieles se colocaran a no menos de treinta (30) centimetros del techo y las reses suspendidas deberán hallarse a no menos de treinta (30 centímetros del suelo.

Alarma interna

5. 2. 12 Las cámaras frigorificas deberán poseer un sistema de alarma que se accione desde el interior, para seguridad del personal.

Sistemas de refrigeración

Sistemas de refrigeración

5. 3 Queda permitido cualquier sistema de refrigeración o congelación, sea rápido o lento, seco o húmedo, siempre que su aplicación no altere los caracteres organolépticos de los productos a enfriar.

Aprobación de equipos y sistemas

5. 3. 1 Sus características y especificaciones técnicas completas indicando tipo de equipos, potencia de frío, régimen y principios del sistema, deberán ser aprobados por la Dirección General de Sanidad Animal, para lo cual los interesados deberán suministrar una memoria técnica completa, acompañada de planos y especificaciones de funcionamiento.

Protección contra el goteo de agua de condensación

5. 3. 2 Cuando el sistema de enfriamiento o congelación sea en base a circulación de líquidos y sus dispositivos se encuentren ubicados en la parte superior de las paredes, próximos al techo, deberán estar protegidos por dispositivos que impidan el goteo del agua de condensación hacia el suelo o sobre los productos almacenados.

Evaluación de la capacidad de trabajo

5. 3. 3 La capacidad de trabajo de las cámaras para los procesos de enfriamiento, congelación y depósito, sera evaluada por la Dirección General de Sanidad Animal, atendiendo a las especificaciones señaladas en los apartados 5. 3 y 5. 3. 1 y considerando además la potencia de generación electro-motriz del establecimiento.

Acondicionamiento de productos cárneos y derivados

Almacenaje. Rejillas de madera

5. 4 No se permitirá el almacenaje de ningún producto sobre el piso. Como excepción se permite sobre rejillas de madera que faciliten la aireación.

Temperatura de las cámaras de almacenamiento de productos congelados

5. 4. 1 Las cámaras destinadas a almacenamiento de productos congelados deberán tener, en cualquier sitio o producto almacenado en que se investigue, una temperatura de congelación exigida para el producto de menor temperatura.

Prohibicion de depositar productos de distintas especies

5. 4. 2 No se permitirá depositar simultáneamente en una misma cámara frigorífica, carnes, subproductos o derivados provenientes de distintas especies animales, sin autorización de la Inspección Veterinaria.

Cámaras vacías. Autorización para ocuparlas

5. 4. 3 En toda oportunidad en que se desocupe una cámara frigorífica, no podra ser utilizada nuevamente, sin autorización de la Inspección Veterinaria.

Estibado, prohibición

5. 4. 4 Sólo se permitirá el estibado de productos cuando se hallen congelados y provistos de continentes.

Disposición de las reses en los rieles

5. 4. 5 Mientras las carnes estén solamente enfriadas y no se hayan congelado, no deberán tocarse un trozo con otro y las medias reses se dispondrán en forma tal que se presenten "hueso con hueso y carne con carne"

Limpieza y desinfección

Limpieza, pintado y desinfección

5. 5 Las cámaras deben estar permanentemente limpias, sin deterioros y ser desinfectadas con soluciones antisépticas o cualquier otro medio aprobado por la Dirección General de Sanidad Animal. La limpieza, pintado y desinfección se efectuará cada vez que lo determine la Inspección Veterinaria y en el transcurso de cualquiera de estas operaciones, las cámaras deberan hallarse vacias.

Contralor ambiental

Termómetro, psicómetro, higrómetro.

5. 6 Las cámaras frigoríficas deberán estar provistas de termómetros de máxima y mínima. Un psicrómetro, higrómetro e higrógrafo anemómetro estarán a disposición de la Inspección Veterinaria.

Técnicas de refrigeración generales y para los distintos productos

Reses vacunas y equinas en oreo

5. 7 Las cámaras frigoríficas destinadas al oreo de carne vacuna, deben poseer la capacidad de lograr una temperatura de dos (2) grados centígrados en la parte más profunda de la res antes de cuarenta y ocho (48) horas. Esta temperatura debe lograrse con un máximo de dos medias reses por metro de riel y hasta un máximo de cuatrocientos (400) kilogramos. Cuando se trate de carne equina, se admitirá hasta tres (3) medias reses.

Reses vacunas y equinas en cámaras de conservación

5. 7. 1 Las reses bovinas enfriadas a cero (0) grado centígrado, se conservarán en las cámaras a razón de un máximo de seiscientos (600) kilogramos por metro de riel y no más de tres (3) medias reses por igual longitud. En los equinos se admite hasta cuatro (4) medias reses.

Reses vacunas o equinas tipo "conserva"

5. 7. 2 En las reses vacunas o equinas tipificadas como "manufactura" o "conserva", se admitirá su almacenaje en cámaras frigoríficas, ya sea para oreo o conservación, aumentando el cincuenta (50) por ciento de lo permitido en los apartados 5. 7 y 5. 7. 1, según sea el caso.

Conserva veterinaria

5. 7. 3 Deberá contarse con una cámara frigorífica destinada exclusivamente a alojar las carnes y órganos destinados a conserva por la Inspección Veterinaria.

Cámara de observación

5. 7. 4 Deberá contarse con una cámara o en su defecto con un espacio, dentro de las cámaras generales, aislado, con puerta y llave, para alojar reses que necesiten observación.

Reses ovinas

5. 7. 5 Para las reses ovinas recién faenadas y que deban orearse, se admite hasta quinientos (500) kilogramos por metro de riel. En reses ovinas clasificadas como "conserva", se acepta hasta el treinta (30) por ciento más de la cifra indicada. La temperatura de dos (2) grados centígrados en la parte más profunda de la res, debe lograrse antes de las veinticuatro (24) horas.

Capacidad frigorífica en reses mayores y medianas. Enfriamiento

5. 7. 6 La capacidad frigorífica de las cámaras de enfriamienamiento debe ser tal, que se logre en la parte más profunda de reses mayores o medianas, una temperatura de cero (0) grado centígrado en no más de cuarenta y ocho (48) horas de su ingreso a la cámara. En ese tiempo la temperatura de la superficie no podrá ser inferior a uno y medio (1,5) grados centígrados bajo cero.

Capacidad frigorífica en aves, pilíferos de carne y caza menor. Enfriamiento

5. 7. 7 La capacidad frigorífica de las cámaras de enfriamiento destinadas a aves, pilíferos de carne y productos de la caza menor, debe ser tal, que se logre la temperatura de cero (0) grado centígrados antes de las seis (6) horas de introducidas a la cámara

Capacidad frigorífica en productos de la pesca. Enfriamiento

5. 7. 8 Cuando se trate de productos de la pesca, las cámaras frigoríficas deben poseer una capacidad de enfriamiento tal, que permitan obtener la temperatura de cero (0) grado centígrado en el centro de la masa muscular de la especie de mayor tamaño, en el término de cuatro (4) horas. Cuando se trate de variedades de volumen similar al de reses de mediano o gran tamaño, la capacidad frigorífica de las cámaras, será igual a la especificada en el apartado 5. 7. 5.

Cámaras de conservación de productos enfriados

5. 7. 9 La capacidad frigorífica de las cámaras de conservación de los productos enfriados sera la necesaria para no superar en ningún momento un (1) grado centígrado bajo cero.

Capacidad frigorífica en reses mayores y medianas. Congelación

5. 7. 10 La capacidad frigorífica de las cámaras de congelación destinadas a reses de ganado mayor o mediano, debe ser tal que las carnes introducidas en las mismas con una temperatura máxima de tres (3) grados centígrados, alcancen una temperatura de por lo menos ocho (8) grados centígrados bajo cero en un tiempo no mayor de cuarenta y ocho (48) horas, para la carne deshuesada y reses medianas y setenta y dos (72) horas para la carne con hueso. Las temperaturas en todos los casos se medirán en el punto medio del bulto o del trozo muscular mayor.

Capacidad frigorífica en aves y pilíferos

5. 7. 11 La capacidad frigorífica de las cámaras de congelación de aves, pilíferos de carne y productos de la caza menor, será tal, que se logre una temperatura no superior a quince (15) grados centígrados bajo cero, en el término de cuarenta y ocho (48) horas.

Capacidad frigorífica en productos de la pesca. Congelación.

5. 7. 12 La capacidad frigorífica de las cámaras de congelación de productos de la pesca, será tal, que se logre la congelación de la masa interior de un pescado de tamaño mediano en ocho (8) horas a una temperatura no superior a dieciocho (18) grados centígrados bajo cero. La variación de esta norma, podrá ser autorizada o exigida, según el caso, por la Dirección General de Sanidad Animal, cuando razones tecnológicas lo justifiquen o se trate de exigencias comerciales en el caso de productos destinados a exportación.

Cámaras de conservación de productos congelados

5. 7. 13 La capacidad frigorífica de las cámaras de conservación de los productos congelados, no podrá ser inferior al necesario para mantener la congelación del producto a las temperaturas fijadas.

Modificación de la capacidad frigorífica

5. 7. 14 En caso de modificación de la capacidad frigorífica por inconvenientes mecánicos u otras causas, todo movimiento o traslado de productos, deberá ser notificado a la Dirección General de Sanidad Animal a efectos de adoptar las medidas que estime del caso.

Prohibición de volver a congelar

5. 7. 15 Queda prohibido volver a conservar en cámaras frigoríficas las carnes y demás productos congelados una vez descongelados y mantenidos a temperatura ambiente.

Prohibición de volver a refrigerar

5. 7. 16 Las carnes, los productos de la caza y de la pesca, las aves y los huevos refrigerados expuestos algún tiempo a la temperatura ambiente, no podrán volver a ser sometidos nuevamente a la acción del frío para prolongar su conservación, salvo cuando la exposición a temperatura ambiente, se ha producido por breve lapso y como una imprescindible necesidad del transporte.

CAPITULO VI

6. — DEPENDENCIAS AUXILIARES

Definición

6. 1 Se entiende por dependencias auxiliares de los establecimientos a que se refiere esta reglamentación, aquéllas que sin estar afectadas en forma directa a la elaboración o conservación de la materia prima son necesarias para complementar la actividad específica del establecimiento.

Enumeración de dependencias

6. 1. 1 De acuerdo al criterio procedente se consideran como secciones o dependencias auxiliares, entre otras:

a) Sala de máquinas.
b) Sala de calderas.
c) Almacenes.
d) Carpintería.
e) Hojalatería.
f) Fábrica de bolsas.
g) Depósito de envases.
h) Depósito de mercaderías envasadas.
i) Depósito de sal.
j) Depósito para subproductos incomestibles.

Sala de máquinas grupo electrógeno

6. 1. 2 Todo establecimiento que no reciba del exterior suministro energético deberá tener un generador de electricidad en su reemplazo. La sala de máquinas deberá estar aislada de las dependencias donde se manipulen productos comestibles, pudiendo tener anexa la sala de calderas.

Construcción, iluminación, ventilación agua caliente

6. 1. 3 La construcción del local para sala de máquina y/o calderas, será de material incombustible, con pisos de mosaicos u otro material impermeable y lavable. Deberá contar con suficiente iluminación natural o artificial. La ventilación estará asegurada por medio de ventanas y/o extractores de aire. Deben poseer agua corriente y estar dotada de dispositivos contra incendio.

Disponibilidad de energía

6. 1. 4 La disponibilidad total de energía expresada en kilovatios hora, debe ser el doble de la necesidad total de consumo del establecimiento en labor normal.

Sala de calderas

6. 1. 5 La sala de calderas, deberá proveer de agua caliente y vapor a todas las dependencias. La disponibilidad total en kilogramos vapor hora deberá ser el doble de la capacidad total de consumo en labor normal. Los requisitos de construcción serán similares a los de la sala de máquinas. Debe hallarse aislada de los locales donde se elaboran productos comestibles.

Almacenamiento de útiles y otros elementos

6. 1. 6 Cuando las necesidades del establecimiento lo requieran deberá contar con un local para almacenamiento de útiles y otros elementos exceptuándose los envases y los productos comestibles a usar en la elaboración de la primera materia. Esta acción estará aislada de cualquier otra dependencia.

Almacenes

6. 1. 7 El material de construcción de la sección almacenes será de material incombustible y su piso impermeable. El edificio deberá estar provisto de dispositivos contra incendio.

Carpintería

6. 1. 8 Los establecimientos donde se fabriquen envases de madera ya sean cajones o toneles, deberán poseer una dependencia destinada exclusivamente a ese fin. El local debe ser cerrado, contar con piso impermeable, de amplia ventilación y la iluminación debe oscilar entre cien (100) y ciento cincuenta (150) unidades Lux. Debe poseer dispositivos contra incendio y hallarse aislada de los locales donde se elaboran productos comestibles.

Fabricación de envases

6. 1. 9 Los establecimientos donde se frabriquen envases de hojalata deberan poseer una dependencia destinada exclusivamente a ese fin. Dicha dependencia debe llenar los requisitos señalados en el apartado anterior.

Fábrica de bolsas

6. 1. 10 Los establecimientos donde se fabriquen bolsas ya sean de arpillera, algodón o material sintético, deberán poseer una dependencia destinada exclusivamente a ese fin.

Depósito de envases vacíos

6. 1. 11 El depósito de envases vacíos, cualquiera sea su naturaleza es una sección obligatoria en todos los establecimientos donde se elaboren y envasen productos de origen animal comestibles.

Depósito de envases llenos

6. 1.12 Cuando se depositen envases conteniendo productos comestibles, deberan estar aislados de los productos incomestibles envasados o no.

Depósitos de productos envasados

6. 1.13 Las mercaderías envasadas, listas para su expendio no podrán almacenarse al aire libre o bajo tinglados, debiendo hacerse en galpones de material incombustible, con piso impermeable. Los locales destinados a depósito de productos grasos, deberán ser mantenidos a una temperatura máxima que sea inferior a diez (10) grados al punto de fusión de la grasa que tenga el índice más bajo.

Requisitos de los depósitos de envases

6. 1.14 En los depósitos de envases, los pisos, paredes y techos deben ser en su totalidad construidos en material impermeable. Las aberturas tendrán cierre automático y estarán protegidos con telas antiinsectos.

Depósito de sal

6. 1.15 Cuando se utilice sal en forma masiva, debe disponerse de un local especial para depósito de la misma. El local para depósito de sal será de material. Debe tener piso, paredes y techos recubiertos de material impermeable e inalterable, por la sal. Las puertas tendrán cierre automático y serán construidas de material anticorrosivo a la acción del cloruro de sodio.

Prohibición de depositar en el suelo

6. 1.16 La sal cualquiera sea su destino no podrá depositarse a granel en el suelo.

Depósito para productos incomestibles

6. 1.17 Los locales para depósitos de productos incomestibles deben responder a las exigencias que para cada producto se fijan en este Reglamento.

Normas de higiene

Envases

6. 2 Los envases de tela, cartón, plásticos o similares, destinados a productos comestibles no podrán depositarse a una altura no menor de quince (15) centímetros del suelo.

Medidas higiénicas

6. 2. 1 El depósito de envases debe estar siempre limpio y libre de insectos y roedores.

Prohibición de almacenar productos comestibles e incomestibles

6. 2. 2 Queda prohibido depositar simultáneamente en un mismo ambiente productos comestibles e incomestibles.

CAPITULO VII

7. — LABORATORIOS

Laboratorio Oficial

Laboratorio Oficial

7. 1 La Dirección General de Sanidad Animal contará con un laboratorio destinado a efectuar los análisis tecno-

lógicos, químicos y microbiológicos de los productos de origen animal ,como así también de todas las sustancias que intervienen en su elaboración.

Normas

7. 1. 1 La Dirección General de Sanidad Animal, fijará las técnicas a que se ajustarán los análisis efectuados en el laboratorio oficial.

Examen en cualquier fase d elaboración

7. 1. 2 Los exámenes de carácter tecnológico abarcarán la elaboración de los productos en cualquiera de sus fases.

Pedido de información

7. 1. 3 El laboratorio podrá exigir a los establecimientos con Inspección Veterinaria Nacional los datos que crea necesarios o convenientes para desarrollar sus tareas específicas.

Examen químico

7. 1. 4 El examen químico a que se someterá el producto comprenderá:

a) Caracteres organolépticos.

b) Principios básicos o composición centesimal.

c) Indices físico-químicos.

d) Colorantes, conservadores y otros aditivos.

e) Pruebas especiales de caracterización y verificación de calidad.

Indices fijados por la Dirección General de Sanidad Animal

7. 1. 5 Los caracteres organolépticos, la composición centesimal y los índices físico-químicos, estarán encuadrados dentro de los patrones fijados por la Dirección General de Sanidad Animal.

Examen microbiológico

7. 1. 6 El examen microbiológico a que se someterán los productos comprenderá:

a) Presencia de gérmenes cuando se trate de conservas.

b) Presencia de productos del metabolismo microbiano cuando se considere necesario.

c) Recuento global de gérmenes de los productos de origen animal.

d) Investigación y recuento de la flora de contaminación.

e) Investigación de la flora patógena.

f) Determinaciones especiales.

Examen del agua

7. 1. 7 El laboratorio procederá al examen bacteriológico del agua que abastece al establecimiento, de las primeras materias y de los aditivos que intervienen en la elaboración de los productos.

Laboratorio del establecimiento

Laboratorios de los establecimientos

7. 2 Los establecimientos con Inspección Veterinaria Nacional, deberán contar con un laboratorio capacitado para efectuar los exámenes químicos, físicos y bacteriológicos que se exigen en este Reglamento y los que la Dirección General de Sanidad Animal juzgue necesarios para garantizar la sanidad de los productos.

Adaptación del laboratorio a su actividad

7. 2. 1 El montaje del laboratorio y su capacidad, estará en relación con la índole de la actividad y/o producción de cada establecimiento. La Dirección General de Sanidad Animal, determinará en cada caso los requisitos a cumplir.

Exención del laboratorio

7. 2. 2 Cuando por la índole de su labor la Dirección General de Sanidad Animal juzgue innecesario el laboratorio a que se refiere el apartado 7.2, el establecimiento quedará eximido de este requisito.

Control de funcionamiento

7. 2. 3 El funcionamiento del laboratorio, será controlado por la Dirección General de Sanidad Animal, por intermedio de sus órganos específicos.

Uso del laboratorio por personal oficial

7. 2. 4 El personal de la Inspección Veterinaria, tendrá libre acceso al laboratorio y podrá efectuar los análisis relacionados con el cumplimiento de este Reglamento.

Personal del laboratorio

7. 2. 5 El laboratorio contará con el personal técnico y auxiliar necesario para practicar regularmente los exámenes a que se refiere el apartado 7.2 de este capítulo.

Técnico responsable

7. 2. 6 El técnico responsable del laboratorio deberá poseer título habilitante nacional de médico veterinario, bioquímico o químico.

Reemplazo de técnicos universitarios

7. 2. 7 Cuando existe la imposibilidad de contar con los servicios de los técnicos citados, la Dirección General de Sanidad Animal, a pedido del establecimiento y previa comprobación de idoneidad, podrá habilitar a la persona que actuará como técnico responsable.

Libros para anotación de análisis

7. 2. 8 En el laboratorio se llevarán libros foliados, habilitados por la Dirección General de Sanidad Animal en los que se asentarán diariamente, bajo la responsabilidad de la firma del técnico autorizado, los resultados de los análisis que se practiquen.

Requisitos del edificio

7. 2. 9 El edificio del laboratorio será construido totalmente de mampostería, bien ubicado con referencia a los vientos y al sol, alejado de los corrales y playas de matanza, aislado de trepidaciones, dotado de agua corriente, red cloacal o equivalente, luz eléctrica y gas.

Temperatura

7. 2.10 La temperatura del laboratorio, será adecuada a la tarea que se realice.

Piso y frisos

7. 2.11 El piso será totalmente de mosaicos u otro material impermeable y las paredes impermeabilizadas en su totalidad.

Los ángulos de encuentro de las paredes entre sí o con el piso y techo serán redondeados.

Mesas de trabajo

7. 2.12 Las mesas de trabajo, serán de mármol u otro material aprobado por la Dirección General de Sanidad Animal.

Utiles de laboratorio

7. 2.13 El laboratorio deberá contar con una cámara de siembra, estufa para cultivos microbianos y un microscopio para uso biológico.

Anexos al laboratorio

7. 2.14 Como anexos al laboratorio dispondrá de un depósito para materiales y drogas, un depósito para útiles de limpieza, un cuarto de vestir con armarios e instalaciones sanitarias completas, con inodoro, lavabo y ducha con agua caliente y fría, una cocina de laboratorio con autoclave, horno, heladera y mesada de mármol u otro material similar.

Extracción de muestras

7. 2.15 La Dirección General de Sanidad Animal dictará las normas a que se ajustará la extracción de muestras para su análisis y la técnica que debe seguirse para la ejecución de estos últimos.

CAPITULO VIII

8. — DEL PERSONAL

Personal Oficial

Inspección Veterinaria

8. 1 En cumplimiento de lo dispuesto por las Leyes 3959 y 11226 y sus reglamentaciones, la Inspección Veterinaria de las carnes y sus derivados se lleva a cabo por intermedio de la Dirección General de Sanidad Animal, dependiente de la Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería.

Fiscalización por médicos veterinarios y ayudantes

8. 1. 1 La fiscalización sanitaria de los establecimientos bajo Inspección Nacional será ejercida por médicos veterinarios y ayudantes idóneos.

Jefe de Servicio

8. 1. 2 En aquellos establecimientos que requieran una inspección permanente y donde sea necesaria la actuación de más de un Inspector Veterinario, la Dirección General de Sanidad Animal designará un Jefe de Servicio en la forma y de conformidad a los requisitos que establezca.

Obligaciones del Jefe de Servicio

8. 1. 3 Son obligaciones del Jefe de Servicio:

a) Controlar los servicios a fin de mantener en el personal la disciplina y contracción necesarias para obtener una inspección prolija y eficiente.

b) Cumplir y hacer cumplir la Ley y Reglamento de Policía Sanitaria de los Animales y las disposiciones del presente Reglamento.

c) Distribuir el personal a sus órdenes y dar cuenta a la superioridad de las fallas u omisiones en que incurrieran los empleados, indicando al mismo tiempo las medidas disciplinarias que a su juicio deben aplicarse.

d) Mantener el contralor sanitario en todas las dependencias del establecimiento a su cargo, siendo responsable de todas las deficiencias para las cuales no arbitre los medios a su alcance que las subsane, ya sea por sí mismo si ello entra en sus facultades o poniéndolo en conocimiento de quien corresponda.

e) Resolver sobre el destino de las carnes que observe el personal de inspección.

f) Tener a su cargo y al día los libros y planillas que sea obligación llevar en cada establecimiento. Será responsable de la custodia y confección de los certificados.

g) Elevar a la Superioridad en la fecha precisa que se le fije. las planillas, partes y toda otra documentación que tenga ese destino.

h) Presentar anualmente antes del 15 de enero de cada año la Memoria del año anterior, poniendo en conocimiento de la superioridad los trabajos realizados durante el año que se informa y proponiendo las mejoras que considera necesarias para el buen servicio de la Inspección.

i) Recibir y entregar la Inspección bajo inventario firmado, manteniéndolo actualizado, siendo responsable de la conservación de los últimos bajo su custodia.

j) En caso de necesidad debe tomar a su cargo parte del servicio de Inspección sin perjuicio de las funciones directas asignadas.

k) Disponer la extracción y envío al laboratorio central, de las muestras de los productos elaborados, para su análisis, como así también de los productos que entran en su elaboración, envases o envolturas.

l) Vigilar el acondicionamiento de los productos destinados al comercio y velar por el cumplimiento de la Ley 11.275.

m) Vigilar la entrada de materia prima al establecimiento, disponiendo la ejecución de los análisis necesarios para asegurar la sanidad del producto a elaborar.

n) Hacer cumplir las disposiciones vigentes sobre rotulados, envases y pesos declarados.

ñ) Vigilar o disponer la vigilancia en los transportes de la carga de los productos bajo su contralor.

o) Mantener en forma directa las relaciones con la Superioridad y con las autoridades del establecimiento que fiscaliza.

Establecimiento con un solo Inspector Veterinario

8. 1. 4 En los casos que la inspección sanitaria del establecimiento fuera atendida sólo por un Inspector Veterinario dicho funcionario asumirá las responsabilidades consignadas para los Jefes de Servicio.

Ayudante del Veterinario

8. 1. 5 Igual responsabilidad alcanza al Ayudante de Veterinario que tuviera a su cargo la inspección sanitaria de un establecimiento.

Inspectores veterinarios. Obligaciones

8. 1. 6 Los Inspectores Veterinarios de establecimientos faenadores estarán bajo la dirección de los Jefes de Servicio y para ellos regirán las siguientes obligaciones:

a) Prestar servicio en el horario que se les asigne.

b) Efectuar la inspección ante-mortem, previa revisación de guías a los efectos de la comprobación del numero de animales, marcas, etc.

c) Encargarse de las necropsias y recolección de material de estudio, tomando todas las medidas pertinentes de aislamiento y desinfección en los casos de enfermedades infecto-contagiosas, dando cuenta de inmediato al Jefe de Servicio, a fin de la intervención correspondiente.

d) Son responsables de la matanza de toda tropa que no esté en condiciones de faena.

e) Proceder al examen post-mortem de los animales sacrificados en el establecimiento, debiendo investigar en el sitio que se constituya la inspección, el estado sanitario de las reses.

f) En el trabajo simultáneo con los ayudantes de examinar vísceras y ganglios linfáticos, ya sea palpando o haciendo incisiones (ni más numerosas ni más extendidas que lo necesario), los inspectores son los responsables del procedimiento.

g) Están encargados de inspeccionar las elaboraciones y los distintos sistemas de conservación de carnes en un establecimiento, como también vigilar las cargas en los transportes y que se cumplan las disposiciones sobre exigencias sanitarias en los diversos departamentos.

h) Verificar el rotulado de los productos, e inscripciones reglamentarias, antes de otorgar certificados.

i) De acuerdo a la resolución ministerial del 15 de diciembre de 1924, tendrá asignado un número que se agregará al sello de inspección estampado a cada res, cuarto o trozo de carne y será responsable de las observaciones sanitarias que se hagan.

j) Es obligatoria la concurrencia a diario al establecimiento de acuerdo al horario establecido.

Ayudantes de Inspectores Veterinarios

8. 1. 7 Se entiende por ayudante de veterinario, el personal idóneo, designado previo concurso, cuya misión es colaborar en la labor que desempeñan los inspectores médicos veterinarios.

Obligaciones de ayudantes veterinarios

8. 1. 8 Son obligaciones de los ayudantes de veterinarios:

a) Cumplir su labor específica en el sitio y horario que le asigne la Superioridad.

b) Cuando el trabajo de la oficina lo requiera, desempeñar funciones administrativas.

c) Están obligados en todos los casos de comprobar alguna anormalidad, a comunicarla a sus superiores.

Libre acceso al establecimiento y dependencias

8. 1. 9 Los empleados oficiales permanentes de un establecimiento bajo fiscalización nacional, así como también sus superiores en línea directa, tendrán libre acceso a todas las dependencias del establecimiento fiscalizado, a cualquier hora del día o de la noche, esté trabajando o no.

Prohibición de hacer compras

8. 1.10 Los empleados oficiales, permanentes o no, vinculados a la fiscalización de los establecimientos no podrán efectuar compras en éstos.

Custodia de sellos y certificados

8. 1.11 Los sellos y certificados del servicio sanitario animal estarán en todo momento bajo guarda y responsabilidad exclusiva de los inspectores designados. Se considerará falta grave la entrega a terceros de certificados total o parcialmente en blanco o que no estén debidamente confeccionados, como asimismo conceder certificados por productos elaborados fuera del establecimiento aunque pertenezcan a la misma firma propietaria.

Provisión de instrumental

8. 1.12 Los elementos y material necesario para señalar los productos inspeccionados por medio de sellos metálicos o tinta, adheridos o estampados respectivamente a esos productos o sus envases bajo inspección sanitaria, deben ser provistos por los establecimientos.

Medios de locomoción

8. 1.13 Cuando el establecimiento se encuentre ubicado en lugares aislados o donde no hubiere medios regulares de comunicación, será por cuenta de las empresas proporcionar adecuado traslado al personal de la inspección sanitaria.

Personal de la Empresa

Vestuarios

8. 2 El personal obrero de los establecimientos deberá contar con un local apropiado para vestuario con capacidad suficiente, el que deberá reunir los siguientes requisitos constructivos:

a) Ubicación. Estarán ubicados en lugares de fácil acceso separados de las dependencias de faena o elaboración.

b) Los accesos a los vestuarios estarán pavimentados.

c) Deberán estar construidos en mampostería u otro material aprobado por la Dirección General de Sanidad Animal, con pisos impermeables con declive del dos (2) por ciento hacia las bocas de desagüe, debiendo drenar los afluentes por cañería cerrada provista de cierre sifónico, directamente a la red general. Las paredes estarán recubiertas de un friso impermeable hasta dos cincuenta (2,50) metros de altura y cuando no fueran azulejadas deberán estar pintadas con colores claros. Cuando el friso no llegue hasta el techo, ese sector de la pared deberá ser revocado y pintado. El encuentro entre paredes y éstas con el piso y techo serán redondeadas.

d) Techo. Será de material impermeable y antitérmico.

e) Las aberturas estarán protegidas con telas antiinsectos Las puertas serán de cierre automático.

f) Ventilación. Cada sesenta (60) metros cúbicos deberá contar con ventanales de dos (2) metros cuadrados como mínimo.

Si la ventilación se efectúa por medios mecánicos se deberá asegurar una renovación del aire de diez (10) veces por hora como mínimo.

g) Iluminación. La iluminación artificial será como mínimo de cien (100) unidades Lux.

h) La capacidad será calculada en razón de sesenta (60) decímetros cuadrados de espacio libre por obrero.

i) En los vestuarios habrá bancos en cantidad suficiente como para que se puedan sentar simultáneamente hasta el veinte (20) por ciento de los usuarios de esta dependencia.

j) Para cada operario será destinado un armario de madera, metal o mampostería o la combinación de estos materiales. Las puertas tendrán llaves individuales o dispositivos para candado. Las medidas mínimas de los armarios serán de treinta (30) centímetros de profundidad, setenta (70) centímetros de altura y treinta (30) centímetros de frente. Se admitirá otro sistema aprobado.

Servicios sanitarios

8. 2. 1 Anexo a los vestuarios estarán en comunicación directa los servicios sanitarios que deberán reunir los mismos requisitos constructivos que los vestuarios.

Baños

8. 2. 2 Los baños deberán estar provistos de agua fría y caliente y en proporción de uno (1) por cada veinte (20) operarios o fracción. Deben ser independientes de los retretes.

Condiciones de los vestuarios y servicios sanitarios

8. 2. 3 Los vestuarios y servicios sanitarios deberán estar separados según sexo de los usuarios y reunir las siguientes condiciones:

a) Los servicios sanitarios para el personal masculino, contarán con un mingitorio cada treinta (30) obreros o fracción y los retretes uno (1) cada veinte (20) obreros o fracción.

b) Para el personal femenino se instalarán retretes en número de uno (1) cada quince (15) obreras o fracción.

c) En ambos casos los retretes formarán un recinto separado de los demás por tabiques de un alto mínimo de un metro con ochenta (1,80) centímetros que no llegarán hasta el cielo raso. Los recintos de los retretes no tendrán techo propio sino que su parte superior será una abertura libre hasta el techo del local. Los inodoros serán a la turca.

d) En los locales de los baños habrá lavabos que podrán ser de tipo individual o piletas corridas, las que deberán tener una dimensión no menor de cuarenta (40) centímetros de largo por cuarenta (40) centímetros de ancho y veinte (20) centímetros de profundidad, calculándose una unidad por cada treinta (30) personas.

e) Estos lavabos estarán provistos de agua fría y caliente con o sin mezcladores.

f) Las canillas serán por lo menos de doce (12) milímetros y estarán colocadas con su boca de descarga a no menos de treinta (30) centímetros de altura del borde superior de la pileta o lavabo. El accionamiento de la canilla será a pedal o con barra larga para abrir o cerrar con los antebrazos.

g) Anexos a los lavabos deberá haber dispositivos con jabón líquido o en polvo, cepillo para las uñas y toallas para un solo uso o, en su defecto, equipos de aire caliente.

h) Los lavabos o piletas, deberán ser limpiados prolijamente cada cambio de turno.

i) La descarga de estas piletas deberá ser directa a la red de efluentes del establecimiento por cierre sifónico. En ningún caso podrán ser descargados a través de los canales de limpieza que existan en los pisos del establecimiento.

j) Toda instalación sanitaria de baños, retretes y lavabos deberá ejecutarse acorde con las normas de Obras Sanitarias de la Nación.

k) A la salida de los servicios sanitarios, así como a la entrada de las dependencias donde se manipulea y/o elaboren productos comestibles y por donde obligatoriamente debe pasar personal, deberán instalarse piletas con no menos de un (1) centímetro de profundidad con respecto al piso que deberán contener una película de no menos de cinco (5) milímetros de una solución antiséptica aprobada por la Dirección General de Sanidad Animal para desinfección de la suela del calzado. Esta película puede ser reemplazada por un felpudo, camino de yute o

elemento similar que cubra totalmente el piso del receptaculo y que debe estar permanentemente impregnado de la sustancia antiséptica.

Certificado sanitario

8. 2. 4 Los obreros y empleados deberán munirse de un certificado médico donde conste que no padecen enfermedades infecto-contagiosas, el que deberá ser extendido por la autoridad oficial que determine la Dirección General de Sanidad Animal y tendrá una validez máxima de un (1) año.

Salud de los operarios

8. 2. 5 No podrán trabajar en tareas que impliquen contacto con productos comestibles en cualquier etapa de su proceso, personas que padezcan enfermedades infecto-contagiosas o afecciones de piel. En aquellos casos en que se sospeche la existencia de una enfermedad infecto-contagiosa o una afección dérmica, se exigirá una certificación médica del estado de salud del obrero cuestionado.

Indumentaria

8. 2. 6 Todo personal que trabaje en relación directa con productos alimenticios o actúe en ambientes de trabajo de los establecimientos, cámaras frigoríficas, fábricas, medios de transporte o lugares de carga, deberá estar vestido con blusas o guardapolvos blancos u otras prendas de forma adecuada a sus tareas específicas, que cubran todas las partes de su ropa que puedan entrar en contacto con los productos alimenticios. Estas prendas serán de tela blanca y en los casos en que la índole de los trabajos lo requiera, llevarán por encima de esta prenda y no en substitución de la misma, otra prenda de protección impermeable o abrigo.

Ropa de trabajo

8. 2. 7 Las prendas usadas como ropa de trabajo, deberán estar limpias al comienzo de las tareas de cada día, siendo el inspector veterinario autoridad suficiente para el rechazo y obligación de cambio de las prendas que no se hallen en estas condiciones. Cuando las prendas hayan estado en contacto con una parte cualquiera de animales afectados de enfermedades infecto-contagiosas deberán ser cambiadas, esterilizadas y luego lavadas.

Uso de birretes gorras o cofias

8. 2. 8 El personal que trabaja en contacto con la carnes, productos o subproductos comestibles de las mismas en cualquier local o etapa del proceso, debe llevar la cabeza cubierta por birretes, gorras o cofias, según sean hombres o mujeres, que cubran la totalidad del cabello. Estas prendas serán confeccionadas en tela blanca y estarán sometidas al mismo régimen de limpieza y eventualmente al de desinfección de las blusas y delantales.

Calzado

8. 2. 9 Está prohibido el uso de cualquier tipo de calzado que tenga suela de yute o material similar. Tanto la suela como la capellada y demás partes del calzado deberán ser de cuero, de goma u otro material aprobado. En ambientes donde las condiciones especiales lo exijan se usarán botas de cuero o de goma. Antes de comenzar las tareas de cada día el calzado deberá estar perfectamente limpio. Se admite en el calzado la suela de madera.

Prohibición del tabaco y uso obligatorio de la indumentaria

8. 2.10 A toda persona que se encuentre normal o transitoriamente en cualquier local de los establecimientos donde se elaboren o depositen productos, sean o no funcionarios y cualquiera sea su cargo o condición, les está prohibido el uso del tabaco en cualquiera de sus formas. Asimismo, para permanecer en las secciones donde se elaboren o depositen productos comestibles, deberán estar equipados con la indumentaria reglamentaria.

Higienización del personal

8. 2.11 Antes de comenzar las tareas de cada día o de cada turno los obreros pasarán obligatoriamente por baños y deberán lavarse las manos, brazos y antebrazos con agua caliente y jabón. Lo mismo deberán hacer cada vez que por exigencias fisiológicas concurran a las dependencias sanitarias.

Higienización del personal de trozado

8. 2.12 Todo personal destinado a las tareas de trozado, despostado o charqueado de carne, así como a la elaboración de chacinados y conservas, está obligado a lavarse las manos y las uñas con cepillo. El personal femenino y masculino deberá llevar las uñas recortadas hasta la yema del dedo. Al personal femenino afectado a estas tareas no se le permitirá usar las uñas pintadas durante su labor.

CAPITULO IX

9. — DE LOS ESTABLECIMIENTOS

Obligaciones de los establecimientos

Responsabilidad de los establecimientos

9. 1 Los establecimientos están obligados a:

a) Observar y hacer observar en lo que les compete, las exigencias y disposiciones contenidas en el presente Reglamento.

b) Proporcionar el personal capacitado necesario, así como el material adecuado que se juzgue indispensable en los trabajos de inspección, inclusive para la obtención y acondicionamiento de muestras destinadas a análisis.

c) Proporcionar a la Inspección Veterinaria destacada en el establecimiento dentro de los diez (10) primeros días hábiles del mes siguiente al vencido, los datos estadísticos que requiera la Inspección Veterinaria, sobre producción, industrialización, transporte o comercio de productos de origen animal. Asimismo deberá presentar la boleta de pago de la tasa de inspección correspondiente a la fecha, debidamente conformada por la Dirección General de Sanidad Animal.

d) Dar aviso con anticipación de doce (12) horas como mínimo, sobre la realización de cualquier actividad especificando su naturaleza, hora de iniciación y probable duración de la labor.

e) Avisar con suficiente antelación, la llegada de hacienda, productos o subproductos y proporcionar todos los datos referentes a los mismos que le fueran solicitados.

f) Adoptar medidas para que ninguna persona ajena o no al establecimiento, interfiera en forma alguna la labor de la Inspección Veterinaria.

Alojamiento o medio de transporte

9. 1. 1 Cuando el establecimiento cuente con inspección permanente y esté alejado del perímetro urbano debe proveer gratuitamente alojamiento adecuado a los funcionarios y trasladarlos en el caso de no haber transporte público fácil y accesible. Estas condiciones serán apreciadas en cada caso por la Dirección General de Sanidad Animal.

Alimentación

9. 1. 2 Proporcionar gratuitamente alimentación al personal de la Inspección Veterinaria cuando los horarios involucren las horas de comer y no permitan a estos funcionarios hacerlo en su residencia. En todos los casos estas circunstancias serán apreciadas por la Dirección General de Sanidad Animal.

Provisión de utensilios

9. 1. 3 Proveer del material apropiado, utensilios para la recepción, conservación y envío de materias primas, ya sea de productos normales o patológicos que deban ser remitidos para su análisis y estudio a los laboratorios de la Dirección General de Sanidad Animal.

Local para la inspección

9. 1. 4 Proveer a la Inspección Veterinaria para su uso exclusivo de una oficina con servicios sanitarios propios. Esta oficina deberá contar con los siguientes elementos: armarios, escritorios, sillas, guardarropas, perchas, archivo y cualquier otro material necesario para el desempeño de la función de la Inspección Veterinaria, de conformidad a lo que establezca en cada caso la Dirección General de Sanidad Animal.

Comodidades para la Junta Nacional de Carnes

9. 1. 5 Proveer al personal de la Junta Nacional de Carnes de las mismas comodidades que se expresan en el apartado anterior.

Depósito de materia prima

9. 1. 6 Proporcionar locales adecuados a juicio de la Inspección Veterinaria, para la recepción y depósito de materias primas procedentes de otros establecimientos habilitados en el orden nacional o devoluciones que deban ser reinspeccionadas.

Desnaturalización

9. 1. 7 Proveer de sustancias apropiadas para la desnaturalización de los productos destinados a uso industrial.

Documentación

9. 1. 8 Mantener al día la documentación de recepción de animales y/o materias primas especificando su procedencia, calidad, así como la de los productos elaborados, salida y destino de los mismos.

Animales muertos y/o caídos

9. 1. 9 Debe poner inmediatamente en conocimiento de la inspección Veterinaria, la presencia de animales muertos en los medios de transporte o corrales del establecimiento.

Obligación de proporcionar muestras

9. 1.10 Deberá suministrar a la Inspección Veterinaria, sin cargo, las muestras de materias primas y de los productos con ellas elaborados, con destino a su análisis.

Guardapolvos, calzado, capotes

9. 1.11 Debe proveer el personal de la Inspección Veterinaria de guardapolvos y calzado apropiado para la inspección como también el equipo necesario de capotes de abrigo para inspección de cámaras e impermeables y botas de goma u otro material impermeable, para la inspección de corrales.

CAPITULO X

10. — INSPECCION ANTE-MORTEM

Normas

Autorización para faenar

10.1 No podrá faenarse ningún animal, sin previa autorización de la Inspección Veterinaria.

Obligatoriedad de la inspección

10. 1. 1 Es obligatorio el examen ante-mortem de todos los animales destinados al sacrificio. Este examen debe hacerse al llegar la tropa al establecimiento y repetirse periódicamente debiendo el último efectuarse inmediatamente antes del sacrificio.

Lugar para realizar la inspección

10. 1. 2 La inspección ante-mortem debe realizarse en los corrales del establecimiento o en las mangas de acceso, con luz natural o en su defecto con una fuente lumínica de no menos de quinientos (500) unidades Lux

Protección a los animales

10. 1. 3 En el trato dado a la hacienda, la Inspección Veterinaria hará cumplir la Ley 14.346, de protección a los animales.

Entrada de hacienda

10. 1. 4 La entrada de animales a los establecimientos debe hacerse en presencia de personal de la Inspección Veterinaria, quien además de efectuar la primera inspección, verificará la exactitud de los datos consignados en la documentación que acompañó a la tropa.

Tropa

10. 1. 5 Se calificará como tropa, el total de animales que vienen amparados por la misma guía y certificado sanitario.

Lote

10. 1. 6 Se entiende por lote, cada una de las fracciones en que se divide una tropa. En todos los casos deberá consignarse el número del lote, simultáneamente con el de la tropa.

Tropas no inspeccionadas

10. 1. 7 Cuando por cualquier circunstancia una tropa (o animal) no hubiera sido inspeccionada al llegar al establecimiento, la misma será alojada en corrales a disposición de la Inspección Veterinaria, la que será informada de esa circunstancia.

Falta de documentación

10. 1. 8 Cuando falte documentación, la tropa puede ser recibida condicionalmente y alojada en corrales especiales, hasta que su propietario presente la documentación correspondiente o la autorización de la Dirección General de Sanidad Animal para su admisión. Mientras tanto el establecimiento asumirá por escrito todas las responsabilidades emergentes de tal situación.

Descanso de las tropas de vacunos, ovinos, porcinos y equinos

10. 1. 9 Los bovinos deberán permanecer en los corrales de descanso por un lapso mínimo de veinticuatro (24) horas y un máximo de setenta y dos (72) horas. Los ovinos y porcinos deben permanecer no menos de doce (12) horas y no más de veinticuatro (24) horas. Los equinos seis (6) horas como mínimo y doce (12) horas como máximo.

Tiempo de reposo del ganado

10. 1. 10 El tiempo de reposo podrá ser reducido a la mitad del mínimo señalado en el apartado anterior, cuando el ganado provenga de ferias o mercados no distantes más de cincuenta (50) kilómetros y el transporte se haga por medios mecánicos.

Disminución del período de descanso

10. 1. 11 Cuando la tropa provenga de sitios alejados más de cincuenta (50) kilómetros, el período de descanso podrá ser acortado a pedido por escrito del establecimiento y por vía de excepción, cuando razones fundadas a juicio de la Inspección Veterinaria lo justifiquen y el estado sanitario de la tropa lo permita, siempre que el establecimiento se haga cargo de cualquier contingencia emergente de esa franquicia. En ningún caso el descanso será inferior a seis (6) horas.

Prolongación del lapso de reposo

10. 1. 12 La Inspección Veterinaria puede prolongar el tiempo de reposo, cuando las condiciones sanitarias del ganado lo requieran.

Terneros, corderos, lechones y cabritos

10. 1. 13 Los animales lactantes de las especies bovinas, ovinas, porcinas o caprinas, están eximidos de la obligatoriedad del descanso.

Agua y comida

10. 1. 14 Los animales durante el encierro deben tener agua en abundancia para beber y deberán ser alimentados cuando el período de descanso supere las veinticuatro (24) horas.

Presencia de enfermos en corrales

Animales sospechosos

10. 2 Cuando durante el examen de ganado en pie, el Inspector Veterinario sospeche la presencia de alguna enfermedad infecto contagiosa para cuyo dignostico sea imprescindible la colaboración del laboratorio oficial, procederá a aislar la tropa, disponer la desinfección de los lugares por donde haya transitado, comunicar la novedad a su superior inmediato y remitir muestras de material al laboratorio oficial, marcando los animales, motivo de la duda, como "sospechosos".

Criterio a seguir según respuesta del laboratorio

10. 2. 1 Recibida la respuesta del laboratorio, se procederá de la siguiente manera:

a) Cuando la respuesta sea negativa, la tropa será faenada separadamente de los otros animales, debiendo llegar a la playa con la indicación de "sospechosa".

b) Cuando la respuesta sea positiva se adoptarán los recaudos previstos por este Reglamento.

Aftosa en tropas condicionales

10. 2. 2 Cuando en una tropa que se halle en las condiciones del apartado 10.1.8 existiera o se declarara fiebre aftosa, la Inspección Veterinaria, previa citación a la autoridad policial, labrará un acta por triplicado con intervención de un representante del establecimiento y dispondrá el sacrificio inmediato de la tropa.

Animales enfermos

10. 2. 3 Los animales que padezcan enfermedades por cuya causa deban ser decomisados con destino a digestor durante la inspección post-mortem no podrán ser sacrificados en playa, debiendo serlo en la sala de necropsias.

Hembras con preñez a término

10. 2. 4 No podrá autorizarse la matanza de hembras con preñez a término, hasta diez (10) días después de su parición.

Hembras que aborten en corrales

10. 2. 5 Con las hembras que aborten en corrales, como consecuencia de una infección se optará por uno de estos temperamentos:

a) Conservarla en corral aislado, hasta que desaparezca el arrojamiento vulvar.

b) Sacrificarla en la playa de urgencia.

Animales nacidos en corrales

10. 2. 6 Con los animales nacidos en corrales podrá seguirse uno de los siguientes temperamentos:

a) Retirarlo del establecimiento con autorización escrita de la Inspección Veterinaria.

b) Sacrificarlo en la sala de urgencia y su carne destinarla a digestor.

c) Criarlo dentro del establecimiento por un lapso mínimo de treinta (30) días.

Animales muy contusos

10. 2. 7 Los animales muy contusos deben sacrificarse en la sala de urgencia.

Enfermedades febriles no contagiosas

10. 2. 8 Los animales atacados de enfermedades febriles no contagiosas, deben sacrificarse en la sala de urgencia.

Anasarca o edema generalizado

10. 2. 9 Los animales atacados de edema generalizado, deben faenarse en la sala de necropsias.

Destino de las tropas con animales enfermos o sospechosos

Fiebre aftosa

10. 3 Cuando en corrales se compruebe fiebre aftosa, la tropa se faenará al final de la matanza del día y en caso de no poderse cumplir este requisito, se alojará en corrales de aislamiento, para ser faenada indefectiblemente en la proxima matanza, también en último término.

Clausura de corrales

10. 3. 1 Cuando no fuera posible el sacrificio en el día, el corral de aislamiento, será clausurado con llave que permanecerá en poder de la Inspección Veterinaria la que librará la tropa en el momento de su sacrificio.

Desinfección de corrales

10. 3. 2 Los corrales, calles, bañaderos, que pudieran estar contaminados con virus aftósico, serán desinfectados con solución acuosa al dos (2) por ciento de hidróxido de sodio (soda cáustica) de noventa y cuatro (94) por ciento de pureza, recientemente preparada o solución de hipoclorito de sodio con cinco mil (5.000) partes por millón de cloro activo, como mínimo, o cualquier otro producto que autorice la Dirección General de Sanidad Animal.

Carbunco bacteridiano

10. 3. 3 Cuando se comprobara en corrales, carbunco bacteridiano, se procederá de la siguiente manera:

a) Si el animal se halla con vida, será inmediatamente remitido a la sala de necropsias para su sacrificio sin sangrado y destinado a digestor con cuero, sin permitir su trozado.

b) Si el animal se halla sin vida, debe procederse según lo indicado en el apartado 3.2.2 y su destino será el prescripto en el inciso anterior.

c) La tropa donde se hubiere producido un caso de carbunco bacteridiano, será ubicada en corrales de aislamiento y recién podrá ser faenada cuando hayan transcurrido cuarenta y ocho (48) horas de la última muerte. Si en este lapso se produjera un nuevo caso, la tropa deberá permanecer aislada y se comunicará al establecimiento que debe aplicar sueros, antibióticos o cualquier medicación específica aceptada por la Inspección Veterinaria, a todos los animales sobrevivientes, quedando absolutamente prohibido el uso de vacunas vivas.

d) Una vez aplicado el medicamento, la tropa permanecerá en el corral de aislamiento en observación durante diez (10) días como mínimo, de no producirse nuevos casos.

e) El o los corrales, los utensilios y envases, así como el lugar por donde hubiere transitado el animal o la tropa afectada de carbunco, deberán ser prolijamente lavados y desinfectados con una solución recién preparada de hidróxido de sodio al cinco (5) por ciento, u otra autorizada por la Dirección General de Sanidad Animal.

Peste porcina

10. 3. 4 Los cerdos que a la inspección ante-mortem muestren claros síntomas de peste porcina, serán decomisados y enviados a la sala de necropsias para sacrificio y posterior destino a digestor. El resto de los animales de la misma tropa, serán faenados al final de la matanza.

Desinfección de corrales con peste porcina

10. 3. 5 En los casos de peste porcina, debe procederse con los corrales, en la misma forma que con el carbunco.

Aborto

10. 3. 6 En caso de aborto, con sufrimiento del animal, el sacrificio se efectuará en la playa de urgencia.

Salmonelosis

10. 3. 7 Los animales en que se sospeche salmonelosis por presentar enteritis, arrojamiento vulvar, artritis o procesos supurados de piel, serán sacrificados en la playa de urgencia.

Neoplasias oculares

10. 3. 8 Cuando se presente algún animal afectado de neoplasias oculares y/o región orbital acompañadas por infección y/o necrosis con olor fétido, será sacrificado en la playa de urgencia.

Enfermedades varias

10. 3. 9 Cuando se presenten animales con síntomas de tétanos, paresia puerperal, fiebre de transporte o de cualquier otra enfermedad susceptible de tratamiento terapéutico con posibilidades de éxito, el establecimiento podrá optar por su sacrificio inmediato en sala de necropsias o su tratamiento hasta curación, para su faena normal.

Animales muertos y caídos

Información sobre muertos y caídos

10. 4 El establecimiento debe poner inmediatamente en conocimiento de la Inspección Veterinaria, la existencia de todo animal muerto o caído en los medios de transporte o en los corrales del establecimiento.

Sacrificio de urgencia

10. 4. 1 La Inspección Veterinaria dispondrá el sacrificio inmediato de los animales caídos, determinando en cada caso si el mismo debe realizarse en la sala de necropsias o en la playa de urgencia.

Traslados de caídos y muertos

10. 4. 2 Cuando la Inspección Veterinaria autorice el traslado de animales muertos o moribundos a la sala de necropsias, el traslado debe hacerse en un vehiculo exclusivo para este fin. Dicho vehiculo debe estar recubierto de metal inoxidable y ser de fácil limpieza.

Traslado de animales con enfermedades infecto-contagiosas

10. 4. 3 Los animales que se sospeche han muerto de enfermedades infecto-contagiosas, serán conducidos a la sala de necropsias, con las aberturas naturales obturadas.

Envío de material

10. 4. 4 Cuando en la necropsia, se compruebe una enfermedad infecto-contagiosa, la Inspección Veterinaria, si el establecimiento se lo solicitara por escrito, debe enviar material al laboratorio de la Dirección General de Sanidad Animal para confirmar el diagnóstico.

Playa para sacrificio de urgencia

Sacrificio de urgencia

10. 5 Cuando razones humanitarias u otras establecidas en el presente reglamento lo hagan necesario, sin tener en cuenta los turnos de faena, la Inspección Veterinaria puede disponer el sacrificio de animales en la playa de urgencia.

Sacrificio de urgencia fuera de horas de labor

10. 5. 1 Cuando el sacrificio de urgencia debe hacerse en días feriados o en horarios en que se halle ausente la Inspección Veterinaria, el establecimiento podrá disponer dicho sacrificio, en la sala de urgencia conservando la res con la cabeza y sus órganos para su posterior inspección. El estómago, intestino y vejiga se conservarán separados de la res, unidos en su forma natural. La falta de estos requisitos será motivo del comiso total. La res y sus vísceras deben ser mantenidas en cámara frigorífica, destinada a ese exclusivo fin, a una temperatura no mayor de cero (0) grado centígrado.

Sacrificio de urgencia. Recaudos a tomar

10. 5. 2 Los animales que se sacrifiquen en la sala de urgencia no podrán ser destinados a consumo. Pueden exceptuarse casos de fracturas que no sean concomitantes con otras lesiones.

Retiro de productos y subproductos

10. 5. 3 El retiro de los productos y subproductos comestibles de la playa de urgencia, se hará por riel aéreo o zorras especiales, perfectamente diferenciadas de las zorras destinadas a transportar productos al digestor.

CAPITULO XI

11. — EXAMEN POST-MORTEM

Generalidades

Examen post-mortem

11. 1 Todos los animales inmediatamente después de sacrificados serán sometidos a un examen macroscópico de sus órganos y tejidos, complementándolo, cuando sea necesario, con un examen microscópico y/o bacteriológico.

Labor del médico veterinario

11. 1. 1 La inspección sanitaria de las reses debe ser hecha por Médicos Veterinarios.

Lapso para la evisceración

11. 1. 2 La evisceración se efectuará en un lapso menor de treinta (30) minutos a partir del momento en que ha sido sacrificado el animal. Si por causas de fuerza mayor, se extendiera dicho lapso, todas las reses deben ser sometidas a examen bacteriológico.

Organos acompañando a las reses

11. 1. 3 La cabeza y todos los órganos, deben acompañar a la res, hasta el dictamen final de la Inspección Veterinaria.

Desvío de reses con lesiones

11. 1. 4 Toda res en la que antes de ser dividida en medias reses, se observe alguna lesión, cualquiera sea la región anatómica donde la presente, que ponga en peligro la sanidad del personal o la higiene de los elementos de trabajo, será identificada y la res y sus vísceras retiradas de la línea de trabajo, para el examen del Inspector Veterinario, no pudiendo ser lavada ni cortada antes del dictamen final.

Diagnóstico de laboratorio

11. 1. 5 Cuando se presenten lesiones de dificultoso diagnóstico macroscópico inmediato, la res y sus vísceras se depositarán a la orden de la Inspección Veterinaria en cámaras frigoríficas destinadas a ese solo efecto y a la temperatura que la Inspección fije, hasta que los exámenes de laboratorio, permitan orientar el criterio a seguir.

Reses observadas

11. 1. 6 Cuando condiciones anormales observadas en la res o sus vísceras, hagan sospechar la presencia de alguna lesión que pueda determinar que la res o parte de ella sea incomestible o de consumo condicionado, debe retirarse del riel común y llevarse a la sala de observación para reinspección y dictamen final.

Lesiones enmascaradas. Penalidades

11. 1. 7 Queda prohibido todo manipuleo que tienda a enmascarar o hacer desaparecer lesiones. Tal conducta será causal de comiso de la res con destino a digestor.

Técnica de inspección

Técnica de inspección

11. 2 La inspección post-mortem de los animales comprende observación visual macroscópica, palpación y corte de órganos y linfoglándulas viscerales y parietales.

Examen por visualización

11. 2. 1 Se observará por visualización macroscópica, el estado de nutrición, aspecto de las serosas, contusiones hemorragias, alteración de color eficacia de la sangría anormalidades tales como tumefacciones, deformaciones óseas articulares, musculares o de cualquier tejido órgano o cavidad.

Examen por palpación

11. 2. 2 Se examinarán por palpación los parénquimas de los órganos, las grandes serosas, los tejidos blandos para verificar su consistencia y cuando sea posible las linfoglándulas musculares profundas.

Examen por incisión

11. 2. 3 Se examinarán previa incisión, las linfoglándulas viscerales y parietales superficiales y el parénquima de los órganos que se consideren necesario o que específicamente lo indique este Reglamento.

Examen de la sangre

11. 2. 4 La sangre destinada a fines comestibles, debe ser recogida extremando los recaudos higiénicos en recipientes que reúnan las condiciones del apartado 16.3.2 y donde se recolectará la sangre de no más de diez (10) animales por recipiente. En todos los casos los animales serán individualizados y si hubiere alguno con enfermedad infecto-contagiosa, el total del contenido del recipiente se destinará a uso no comestible.

Desfibrinado

11. 2. 5 Queda prohibido introducir en el recipiente la mano para desfibrinar la sangre.

Desollado

11. 2. 6 Toda res debe ser desollada inmediatamente después de la sangría.

Reses con cuero

11. 2. 7 La Inspección Veterinaria, a pedido escrito del establecimiento, puede autorizar por vía de excepción, el retiro del mismo de reses o medias reses con cuero. En todos los casos el cuero debe higienizarse perfectamente, antes de la evisceración y el examen sanitario será completo.

Examen de pezuñas

11. 2. 8 Inmediatamente de sangrado el animal, se procederá al examen de las pezuñas para investigar posibles lesiones.

Linfoglándulas de la cabeza y amígdalas

11. 2. 9 El examen de la cabeza se efectuará previo lavado con agua a presión emergente de un caño de doble tubuladura aplicado a las fosas nasales. Se incidirán con cortes foliados las linfoglándulas retrofaríngeas, submaxilares y parotídeas y las amígdalas.

Músculos masticatorios

11. 1.10 Se incidirán los músculos maseteros y pterigoideos para investigar la presencia de cisticercos, neoplasias, xantosis y otras alteraciones pigmentarias.

Ojos, encías, labios

11. 2.11 Los ojos, cavidades nasales, encías, labios y velo del paladar, serán examinados por visualización y palpación, para investigar pigmentaciones anormales, neoplasias, erosiones, úlceras, abscesos y tejidos necrosados

Lengua

11. 2.12 La lengua una vez desprendida de la cavidad bucal, se inspeccionará por visualización y palpación para investigar aftas, úlceras, abscesos, tejidos anormales, pigmentaciones anormales y lesiones de actinobacilosis y actinomicosis.

Laringe

11. 2.13 La laringe será incidida longitudinalmente en el plano medio e inspeccionada por visualización y palpación para determinar lesiones ulcerosas, neoplásicas, edemas lesiones parasitarias.

Faringe

11. 2.14 Para el examen de la faringe se procederá en forma análoga al de la laringe.

Tráquea

11. 2.15 La tráquea se incidirá longitudinalmente, inspeccionándose visualmente la mucosa para determinar la presencia de lesiones ulcerosas y parásitos.

Pulmones

11. 2.16 Los pulmones se examinarán por visualización, palpación y corte del parénquima y corte foliado de las linfoglándulas bronquiales y mediastínicas. Los grandes bronquios serán incididos longitudinalmente y el parénquima se incidirá en su tercio terminal, perpendicularmente a su gran eje.

Esófago

11. 2.17 El esófago se examinará por visualización y palpación, para determinar la presencia de neoplasias, abscesos, lesiones parasitarias.

Estómago

11. 2.18 El estómago será examinado por visualización y palpación. En caso necesario se harán incisiones para inspeccionar la mucosa. Se incidirán mediante cortes foliados, las linfoglándulas gástricas y gastroesplénicas.

Intestinos

11. 2.19 Los intestinos se examinarán por visualización y palpación. Se incidirán mediante cortes foliados las linfoglándulas mesentéricas craneales y caudales, luego de extendido el mesenterio.

Hígado

11. 2.20 El examen del hígado se hará por visualización, palpación, incisión del parénquima e incisión foliada de las linfoglándulas retro-hepáticas y portales. La incisión del parénquima será practicada sobre la cara estomacal del hígado en forma tal que seccione los canalículos biliares. En la base del lóbulo de Spiegel se practicará una incisión profunda.

Páncreas 11. 2.21 El examen del páncreas, se hará por visualización y palpación e incisiones del parénquima, cuando se considere necesario.

Bazo 11. 2.22 El examen del bazo se hará por visualización y palpación. Cuando se considere necesario se abrirá la cápsula para observar el parénquima.

Pericardio 11. 2.23 El pericardio, luego de incidido, se examinará por visualización y palpación.

Corazón 11. 2.24 El corazón se examinará por visualización, palpación e incisión del miocardio y endocardio para eliminación de coágulos y visualización de las cavidades atrioventriculares. Para el corte del miocardio, deben seguirse las indicaciones del apartado 11.5.15 inciso c).

Riñones 11. 2.25 Los riñones y glándulas adrenales se examinarán desprovistos de su cobertura adiposa. Se incidirá con cortes foliados la linfoglándula renal y en caso de dudas se incidirá también el parénquima del riñón.

Vejiga 11. 2.26 La vejiga se examinará por visualización y palpación.

Utero 11. 2.27 El útero se examinará por visualización y palpación, debiéndose en todos los casos abrir el órgano mediante un corte longitudinal para el examen de su mucosa.

Ubre 11. 2.28 El examen de la ubre, se hará por visualización y palpación y por un corte longitudinal profundo que llegue hasta los senos galactóforos. La incisión de la linfoglándula mamaria completará el examen.

Testículos 11. 2.29 Los testículos se examinarán por visualización y palpación.

Sistema nervioso central 11. 2.30 El sistema nervioso central, se examinará por visualización y palpación una vez abierta la caja craneana y serruchada longitudinalmente la columna vertebral.

Grandes serosas 11. 2.31 La pleura y el peritoneo, se examinarán por visualización y palpación.

Examen de los huesos 11. 2.32 El examen de los huesos se hará por visualización en las superficies de sección que por el manipuleo hayan quedado en descubierto.

Examen de las articulaciones 11. 2.33 El examen de las articulaciones se hará por visualización y palpación y en caso de sospecharse la presencia de lesiones, por incisión de la cápsula articular.

Examen de las linfoglándulas 11. 2.34 Las linfoglándulas que obligatoriamente deben incidirse mediante cortes foliados en cada media res, son las siguientes: preescapular, prepectoral, preesternal, precrural o prefemoral, isquiático, inguinal superficial o retromamario, según sexo, ilíacos (externo e interno). En caso de duda se incidirán también el poplíteo, axilares y supraesternales.

Destino de las reses inspeccionadas

Destino de las reses observadas 11. 3 De acuerdo al resultado de la inspección efectuada, las reses pueden ser libradas sin limitaciones para los fines a los cuales se destina la tropa: exportación, consumo interno, manufactura o conserva. O bien su destino estar condicionado a:

A consumo interno a) Consumo interno. Cuando se trate de reses, aptas por su calidad para el consumo pero que no corresponde sean exportadas.

A carnicería interna b) Carnicería interna. Cuando se trate de reses, que siendo aptas para el consumo ha sido necesario extirpar alguna zona o región. Su venta se hará exclusivamente en trozos en el establecimiento faenador.

Chacinados c) Chacinados. Cuando se trate de reses aptas para el consumo, pero que por su deficiente nutrición o aspecto no pueden ser destinadas a la venta en locales de expendio.

Conserva d) Conserva. Cuando por el carácter de las lesiones la esterilización hará desaparecer todo peligro.

Digestor e) Digestor. En caso de tratarse de lesiones que hagan a la res impropia para el consumo humano.

Destino de las vísceras 11. 3. 1 Respecto de las vísceras, las mismas seguirán el destino que para cada caso fija este Reglamento.

Marcado de las reses observadas y acondicionamiento de vísceras y bilis para uso farmacéutico

Marcado de las reses observadas 11. 4 La Inspección Veterinaria, marcará en cada caso la res, media res o cuarto de la manera que se indica:

Consumo interno a) Consumo interno. Se identificará la res, media res o cuartos vacunos con un sello con las letras mayúsculas C.I. de tamaño no menor de cinco (5) centímetros ni mayor de diez (10) centímetros. Para ovinos y porcinos, las medidas oscilarán entre tres (3) y cinco (5) centímetros. El sello se aplicará al lado del sello sanitario.

Carnicería b) Carnicería interna. la res, media res o cuarto de vacuno se identificará mediante un corte transversal en la parte posterior del brazuelo, a unos diez (10) centímetros del carpo y en la parte anterior de la pierna, a unos diez (10) centímetros del tarso. En ovinos y porcinos la distancia de los cortes al carpo y tarso será de cinco (5) centímetros aproximadamente.

Chacinados c) Chacinados. La res, media res o cuarto se identificará mediante cortes horizontales (perpendiculares al eje de la res), paralelos, a una distancia aproximada de siete (7) centímetros entre corte y corte. Las incisiones se practicarán del lado externo e interno de la res. Del lado externo de la res se practicará un corte longitudinal, seccionando el músculo largo del dorso. Los cortes longitudinal y horizontal, no deben tocarse. Cuando el propietario lo solicite, puede permitirse la extracción del músculo cutáneo mayor (matambre) y/o los músculos psoádicos (lomo), antes de practicar los cortes descriptos.

Conserva d) Conserva. La res, media res y cuarto, se identificarán mediante cortes longitudinales paralelos a una distancia aproximala de siete (7) centímetros. en la siguiente forma:

Conserva: cuarto posterior 1º) En el cuarto posterior los cortes se harán en ambas caras, evitando que la incisión que se hace para explorar el ganglio poplíteo, se cruce con los cortes longitudinales. El lomo debe ser incidido en todos los casos con el mismo tipo de corte.

Conserva: cuarto anterior 2º) En el cuarto anterior, los cortes internos se harán siguiendo los músculos intercostales.

Conserva: diafragma, riñones, hígados, corazón 3º) El diafragma, los riñones, el hígado y el corazón serán incididos con el mismo tipo de corte.

Miembros anteriores y posteriores de porcinos 4º) Cuando los miembros anteriores y/o posteriores de los porcinos, con motivo de comiso, puedan utilizarse en la preparación de paletas o jamones cocidos, no se practicarán los cortes indicados anteriormente, limitándose a identificarlos con dos (2) cortes transversales en las proximidades del carpo y/o tarso.

A digestor e) Digestor. La res, media res, cuartos y órganos se marcarán en toda la extensión con incisiones en forma de cruz, incluyendo los músculos psoádicos.

Organos para la industria farmacéutica 11. 4. 1 Todos los órganos o parte de ellos que por razones sanitarias tienen limitado su uso a la industria farmacéutica, podrán utilizarse en establecimientos habilitados por la Secretaría de Asistencia Social y Salud Pública. Su expedición se hará en recipientes precintados, acompañados por certificado sanitario expedido en original y duplicado, debiendo este último retornar al establecimiento de origen, conformado por persona debidamente autorizada para actuar ante la Dirección General de Sanidad Animal.

Bilis de animales enfermos 11. 4. 2 Cuando se trate de bilis proveniente de animales tuberculosos o parasitados, se hará constar en el certificado que su uso queda limitado a la extracción de los ácidos biliares.

Sellado de reses 11. 4. 3 Las reses inspeccionadas, serán selladas de acuerdo a las especificaciones de este Reglamento.

Destino de las reses inspeccionadas según sus lesiones microbianas y/o parasitarias

Actinobacilosis 11. 5 En los casos de lesiones múltiples de actinobacilosis en la mayoría de los órganos y ganglios linfáticos, debe procederse al decomiso total de la res. Cuando la enfermedad se encuentre localizada en la lengua, ganglios sublinguales o en cualquier región u órgano, se decomisarán los órganos o regiones afectados, siempre que no esté afectado el estado general de la res.

Actinomicosis 11. 5. 1 Cuando se compruebe actinomicosis generalizada, debe ser decomisada totalmente la res. En la actinomicosis localizada, se procederá a decomisos parciales, adoptando el siguiente criterio:

Decomisos parciales a) Cuando la res se presente en buenas condiciones de nutrición y se comprueben lesiones localizadas, se entregará al consumo después de extraer los órganos afectados.

Cabeza b) La cabeza afectada de actinomicosis será decomisada, exceptuando los casos en que la lesión del maxilar sea de carácter leve, estrictamente localizada y sin supuraciones ni regiones fistulosas.

Anaplasmosis y piroplasmosis 11. 5. 2 Se destinará a digestor, la res atacada de anaplasmosis y/o piroplasmosis en forma aguda.

Decomiso total 11. 5. 3 Se destinará a digestor la res cuando por la acción del anaplasma o piroplasma, presente infiltración edematosa de los músculos o estado caquéctico.

Destino condicionado 11. 5. 4 Se destinará a conserva o chacinado, la res desnutrida o con anemia leve, como consecuencia de la acción parasitaria de los anaplasmas y/o piroplasmas.

Destino a consumo 11. 5. 5 Cuando la res presente un aceptable estado de nutrición, no se efectuará comiso, aunque se observen algunos anaplasmas y/o piroplasmas en frotis, siempre que no presente ictericia.

Fiebre aftosa 11. 5. 6 Toda tropa, cualquiera sea la especie, en que se haya comprobado fiebre aftosa, queda excluida para la exportación, comprendiendo también esta exclusión a las vísceras.

Lesiones localizadas 11. 5. 7 En las reses en que se presente fiebre aftosa, se procederá así:

a) La res que presente lesiones localizadas en lengua y/o pezuñas, se destinará a consumo. La lengua se podrá destinar a consumo si las lesiones son peque-

ñas y extirpables o a conserva si por su aspecto pudiera merecer reparos. En caso de lesiones muy extendidas, la lengua será decomisada.

Hiperemia

b) La res que presente tejidos hiperhémicos o congestionados, será destinada a conserva.

Degeneración muscular

c) Con la res que muestre músculos con degeneración hialina (cérea o de Zenker), se procederá así:

Destino parcial

1º) Comiso de la región afectada y el resto a consumo humano o a conserva, según corresponda.

Destino a conserva

2º) Toda la res será destinada a conserva si el proceso es poco intenso pero extendido a varias regiones.

Destino a digestor

3º) Toda la res será destinada a digestor si la degeneración afecta a toda la musculatura.

Animales caídos

d) La res que presente artritis, inflamación de tendones y vainas, procesos supurativos o necróticos, metritis, enteritis o tratándose de animales caídos más de seis (6) horas y se hallen en mal estado general, serán sometidos al examen bacteriológico para investigación de bacterias sarcotóxicas.

Desinfección posterior a la faena de la tropa con fiebre aftosa

11. 5. 8 Terminada la faena de la tropa afectada de fiebre aftosa, se desinfectarán la playa, los elementos laborales y utensilios, las botas y delantales impermeabilizados, con las soluciones especificadas en el apartado corrales. Las soluciones bactericidas pueden ser reemplazadas por agua hirviente o vapor de agua a no menos de cien (100) grados centígrados. El personal en contacto con la tropa afectada, procederá a la higienización de sus manos.

Brucelosis en ubre

11. 5. 9 Cuando en la res bovina faenada se sospeche que las brucelas se han localizado en la ubre, se decomisará este órgano y los ganglios linfáticos retromamarios, ilíacos e isquiáticos.

Brucelosis ósea

11. 5.10 Se destinarán a digestor los cerdos que presenten lesiones producidas por brucelas en huesos, articulaciones, testículos, matriz, bazo u otros órganos. En caso de duda, la res se destinará a conserva.

Carbunco bacteriano en playa

11. 5.11 Cuando se sospeche carbunco bacteridiano en playa, se procederá a la detención inmediata de las actividades que se desarrollan en la misma.

Procedimiento a seguir cuando se halle carbunco en playa

11. 5.12 Si se confirma la sospecha se procederá de la siguiente manera:

a) Comiso con destino a digestor de la totalidad de la res, comprendiendo el cuero y todos sus otros órganos y tejidos.

b) Cuando la verificación de la enfermedad se haga en la mesa de vísceras se procederá tal como lo indica el inciso a), de la res infectada, de la res anterior y de las tres (3) reses que siguen a la res enferma.

c) Todas las reses sangradas, con posterioridad a la enferma, serán lavadas por aspersión, sin cepillo, con una solución acuosa de hipoclorito con un tenor no menor de dos mil (2.000) partes por millón de cloro activo. Después de un lapso de treinta (30) minutos a contar desde la aplicación de la solución antiséptica, las reses se lavarán como es de práctica común.

d) Las manos y brazos del personal que ha estado en contacto con la res infectada, se lavarán con la misma solución del inciso c) o una solución acuosa de formol al uno (1) por mil (1.000)

e) Las instalaciones y útiles de trabajo se lavarán prolijamente con agua a temperatura no inferior a ochenta (80) grados centígrado o vapor de agua y luego se desinfectarán con solución acuosa al cinco (5) por ciento de hidróxido de sodio (noventa y cuatro (94) por ciento de pureza) recientemente preparada o con solución de hipoclorito de sodio con cinco mil (5.000) partes por millón de cloro activo.

f) Antes de reiniciar el trabajo y después de actuar durante treinta (30) minutos, la solución desinfectante a que se refiere el inciso c), se eliminará dicha solución con agua común.

g) Los delantales impermeabilizados y el calzado del personal, deberán ser desinfectados con una solución de hipoclorito con cinco mil (5.000) partes por millón de cloro activo.

h) Cuando el carbunco bacteridiano agudo, se compruebe en un porcino, se procederá como para las otras especies, desinfectándose también el peladero, previo desagote del depósito de agua para escaldado

i) Si el carbunco se ha comprobado como proceso crónico, solamente se enviará a digestor el cerdo afectado y se desinfectarán con solución de hipoclorito con dos mil (2.000) partes por millón de cloro activo, las cinco (5) reses posteriores, dejándose actuar la solución durante treinta (30) minutos y lavándose posteriormente con agua común.

Cenurus

11. 5.13 La res infestada de *Cenurus cerebralis*, se destinará a consumo después de extirpar cerebro y médula.

Cisticercosis

11. 5.14 Cuando se compruebe cisticercosis se procederá de la siguiente manera:

Digestor

a) Si se comprueba que una res está atacada de quistes de *Cisticercus bovis* y la carne acuosa o descolorida, su decomiso será total y su destino a digestor

Res infestada

b) Si se comprueba que una res está infestada en forma masiva por *Cisticercus bovis*, será decomisada y destinada a digestor. Se considera infestación masiva con el fin de fijar el criterio de comiso, cuando la res presente uno (1) o más quistes por región anatómica y en varias regiones a la vez con un máximo por res de cinco (5) cisticercos.

Conserva

c) Si se comprueba un quiste en los músculos superficiales, se investigará en toda la res por medio de cortes profundos y si no se observara lo prescripto en el inciso b), la res se destinará a conserva, previa eliminación de los trozos parasitados.

Acción del frío

d) Cuando se compruebe un (1) quiste de *Cisticercus bovis*, en cualquier estado en que se halle, en los músculos masticatorios o corazón, la res, previa extirpación del trozo muscular parasitado, se someterá a la acción del frío durante diez (10) días, no pudiendo durante ese lapso superar la temperatura medida en la parte más profunda de la musculatura, los diez (10) grados centígrado bajo cero. La res, después de este proceso, puede librarse al consumo interno. Cuando el propietario de la res lo solicite a la Inspección Veterinaria por escrito, la res puede ser destinada a conserva, sin ser sometida a la acción del frío.

Grasa

e) La grasa de las reses parasitadas, destinadas a consumo o conserva, puede librarse al consumo humano, siempre que se funda a temperaturas no inferiores a sesenta (60) grados centígrados.

Vísceras

f) Los órganos comestibles de las reses parasitadas, con excepción del pulmón, corazón, lengua y región muscular del esófago, pueden ser librados para consumo humano sin necesidad de ser sometidos a proceso alguno.

Técnica de inspección

11. 5.15 En la inspección de las reses bovinas para la investigación de *Cisticercus bovis*, se seguirán las siguientes normas:

Cabeza

a) Cabeza: se harán cortes paralelos a la superficie muscular en los maseteros y pterigoides.

Lengua

b) Lengua: se observará y palpará efectuándose cortes en la región lateral de la base.

Corazón

c) Corazón: se examinará la superficie externa y se efectuará un corte longitudinal desde la base hasta el vértice a través de la aurícula y ventrículo izquierdos y del tabique interventricular e interauricular.

Diafragma

d) Diafragma, músculos del cuello, intercostales y otros músculos superficiales: se examinarán sin efectuar cortes en la res.

Cisticercus celulosae

11. 5.16 Cuando en reses porcinas se comprobara la presencia de *Cisticercus celulosae*, la res íntegra se destinará a digestor.

Cisticercus tenuicollis

11. 5.17 Cuando se compruebe la presencia de *Cisticercus tenuicollis*, se practicará el decomiso y destino a digestor de los órganos o trozos de res parasitados. Cuando la localización sea en una serosa o superficie de órganos que hagan posible su extirpación, sin deterioro de la región afectada, se procederá a eliminar los cisticercos, librando al consumo el resto.

Anemia

11. 5.18 Cuando concomitantemente con la presencia de *Cisticercus tenuicollis* se verificara anemia o emaciación, la res se destinará íntegramente a digestor.

Cisticercus ovis

11. 5.19 Cuando en reses ovinas se comprobara la presencia de *Cisticercus ovis*, se procederá de la siguiente manera:

a) Cuando presenten uno (1) o dos (2) cisticercos, la res puede librarse a consumo, previa extirpación de los cisticercos.

b) Cuando presente hasta cinco (5) cisticercos, la res se destinará a conserva.

c) Cuando haya mayor número de cinco (5) cisticercos o no puedan extirparse las partes parasitadas y/o la res presente caquexia o cualquier otra alteración del estado general, se procederá a destinarla a digestor.

Distomatosis

11. 5.20 Cuando se verifique la presencia de distomas en el hígado, se decomisará la víscera. Si concomitantemente se presentara ictericia y/o caquexia, la res se destinará a digestor.

Ectima

11. 5.21 Cuando se presente ectima contagioso, se decomisarán las partes afectadas y en caso de caquexia la res se destinará a digestor

Enfermedades parasitarias no trasmisibles

11. 5.22 Para las enfermedades parasitarias no mencionadas en este Reglamento y que no son trasmisibles al hombre, se procederá en la forma siguiente: si las lesiones son localizadas y permiten la extracción de los parásitos o de las lesiones causadas por ellos, se decomisarán estas partes y se destinará el resto a consumo. Si la infección parasitaria es generalizada de tal manera que sea impracticable la extracción de las lesiones, el decomiso de la res será total.

Esofagostomosis

11. 5.23 Los intestinos que presenten nódulos de esofagostomas, en cantidad mayor de cinco (5) por cada metro, serán decomisados. Cuando la cantidad sea menor, se permitirá su extirpación.

Digestor

11. 5.24 Cuando la res presente caquexia, concomitantemente con esofagostomosis, será destinada a digestor.

Estefanurosis — 11. 5.25 Cuando se compruebe la presencia de *Stephanurus dentatus* en la grasa perirrenal y/o riñones, se decomisarán estas partes.

Digestor — 11. 5.26 Si existe concomitantemente con el Stephanurus, hidronefrosis con uremia y/o caquexia, la res se destinará a digestor.

Hepatitis nodular necrosante — 11. 5.27 Se destinarán a digestor los hígados con necrosis nodular. Cuando la lesión coexiste con otras alteraciones, la res también desbe destinarse a digestor.

Quistes hidatídicos — 11. 5.28 Los órganos y partes de las reses parasitadas por quistes hidatídicos serán decomisados.

Aprovechamiento de hígados con quistes hidatídicos — 11. 5.29 Podrá aprovecharse, únicamente dentro del establecimiento, para la elaboración de conservas, el hígado que afectado por un quiste hidatídico de tamaño no superior a una nuez, no mostrara otra lesión al ser sometido a varios cortes profundos. La parte afectada, debe extirparse. Cuando en el establecimiento, no se elaboran conservas, la víscera debe destinarse a digestor.

Hidatidosis ósea — 11. 5.30 La res afectada por hidatidosis ósea, se destinará a conserva, previa eliminación de la parte afectada.

Concomitancia con otras lesiones — 11. 5.31 Cuando concomitantemente con lesiones hidatídicas se presentaran en la res alteraciones profundas del estado general, la res y sus vísceras serán destinadas a digestor.

Leptospirosis — 11. 5.32 Las reses afectadas por leptospirosis aguda, serán comisadas y destinadas a digestor.

Comiso — 11. 5.33 Cuando la lesión por leptospiras se halle localizada en un órgano (riñón, hígado, cerebro) y no existan otras alteraciones patológicas, solamente será comisado el órgano afectado.

Miasis — 11. 5.34 La res en que se compruebe partes invadidas por larvas de moscas, será objeto de decomisos parciales. En caso que las regiones invadidas sean muy extendidas y que la carne presente olor nauseabundo o putrefacto, el decomiso será total.

Paratuberculosis o enfermedad de Johne — 11. 5.35 En las reses atacadas de paratuberculosis (enfermedad de Johne) con lesiones localizadas en intestino, se decomisará únicamente el intestino. Cuando la lesión sea concomitante con caquexia, se decomisará la res con destino a digestor.

Paroniquia o panadizo — 11. 5.36 Cuando se presente necrosis de las pezuñas (paroniquia o panadizo contagioso del ganado ovino y bovino), sin complicaciones, se decomisarán únicamente las partes afectadas.

Decomisado de res — 11. 5.37 Cuando concomitantemente con necrosis de las pezuñas se presente septicemia o caquexia, la res será decomisada.

Peste porcina, pleuroneumonía, enteritis infecciosa, viruela — 11. 5.38 Cuando se presente cólera de los cerdos, aguda o crónica, con infecciones supuradas agregadas tales como: pleuroneumonía infecciosa de los cerdos, enteritis infecciosa de los lechones, viruela de los lechones, el Inspector Veterinario procederá del modo siguiente:

1) Si la res presenta lesiones agudas y características del cólera de los cerdos, en órganos o tejidos, además de los riñones, ganglios y piel, el decomiso será total.
2) Si la res presenta lesiones dudosas en riñones o ganglios linfáticos o en ambos a la vez y al mismo tiempo se comprueba lesión característica del cólera de los cerdos en un órgano o tejido, deben ser consideradas todas las lesiones del mismo origen que estas últimas y su decomiso será total.
3) Si la res presenta lesiones agudas en órganos o ganglios, concomitantes con una caquexia avanzada o si se comprueban focos de supuración en los tejidos linfoides, el decomiso será total.

Peste porcina crónica — 11. 5.39 Los cerdos con peste porcina crónica localizadas en intestino en forma de nódulos o caseificación de los ganglios linfáticos mesentéricos se destinarán a conserva.

Focos necróticos en órganos — 11. 5.40 Los cerdos con peste porcina crónica o con lesiones de viruela en piel que al mismo tiempo presenten focos necróticos en bazo, riñones u otros órganos que indiquen la existencia de salmonelas, serán comisados y destinados a digestor.

Viruela — 11. 5.41 Los cerdos que presenten en la piel lesiones de viruela podrán aprovecharse para el consumo cuando hayan pasado el período agudo y siempre que se hallen libres de salmonelas. Si la viruela se presenta en el período agudo, la res será comisada y destinada a digestor.

Petequias renales — 11 5.42 La presencia de algunas petequias en los riñones del cerdo o ganglios linfáticos del mismo sin concomitancia con otras lesiones, no dará lugar a comiso.

Pseudo tuberculosis ovina — 11. 5.43 En las reses ovinas que presenten lesiones de pseudo tuberculosis o adenitis caseosa se procederá de la siguiente manera:

1) Decomiso total:
   a) Si se comprueban lesiones extendidas en vísceras o ganglios linfáticos o cuando la res presente lesiones extendidas en alguna región, siempre que en los dos casos la res esté en estado de desnutrición.
   b) Si se comprueban lesiones numerosas y extendidas en vísceras y ganglios linfáticos, aún cuando la res esté en buen estado de nutrición.
   c) Si se comprueban lesiones activas o no, en más de cuatro (4) ganglios linfáticos, cualquiera que sea el estado de nutrición.
2) Aprovechamiento condicionado:
   a) Si la res se presenta desnutrida, con lesiones poco extendidas o encapsuladas, en no más de dos (2) ganglios linfáticos, se destinará a conserva, previa extirpación de las lesiones.
   b) Si la res se presenta desnutrida, con lesiones poco extendidas en vísceras, se comisarán éstas y la res se destinará a conserva.
   c) Si la res presenta buen estado de nutrición, con lesiones poco extendidas en no más de dos (2) ganglios linfáticos, previa extirpación de éstos, la res se librará a consumo interno o a exportación a los países que lo admitan.
   d) Si la res presenta el estado descripto en el inciso c) pero con mayor número de ganglios linfáticos afectados sin superar el número de cuatro (4), se destinará a conserva.
   e) Si la res presenta buen estado de nutrición y solamente lesiones en vísceras, se decomisarán únicamente éstas.
   f) Si presenta un ganglio linfático con lesión extendida, el cuarto respectivo se destinará a conserva o digestor, según corresponda.
   g) Si presenta un absceso, el cuarto respectivo se destinará a conserva o digestor, según corresponda.

Salmonelosis — 11. 5.44 La res con salmonelosis crónica, caracterizada por la presencia de focos necróticos, localizados únicamente en el hígado, se destinará a conserva.

Bacterias sarcotóxicas — 11. 5.45 Cuando se sospeche la presencia de bacterias sarcotóxicas, se recurrirá al examen bacteriológico.

Reses contaminadas con contenido gastrointestinal — 11. 5.46 Las reses que durante la faena se hubieran contaminado accidentalmente con contenido gastrointestinal, se lavarán prolijamente con agua potable clorada en la proporción de tres (3) partes por millón de cloro activo residual y se extraerán los tejidos que han quedado impregnados con la materia enteral. En casos que el lavado y/o la extracción de las partes impregnadas sea imperfecta, la res se destinará a conserva.

Sarcosporidiosis. Destino a digestor — 11. 5.47 Se destinará a digestor la res atacada por sarcosporidios, cuando se compruebe una infestación generalizada, con modificación del tejido muscular.

Sarcosporidiosis Destino a conserva — 11. 5.48 Si no existe modificación del tejido muscular, pero los sarcosporidios se hallan en gran cantidad, la res se destinará a conserva.

Sarcosporidiosis Destino a consumo — 11. 5.49 Cuando los sarcosporidios puedan ser eliminados, la res se aprovechará para consumo.

Sarna — 11. 5.50 Las reses en que se compruebe desnutrición, por haber sido atacadas de sarna o cuyas carnes presenten caracteres inflamatorios, serán destinadas a digestor. Si la sarna es benigna, la res será admitida para el consumo.

Cueros con ácaros vivos — 11. 5.51 Los cueros en que se comprueben ácaros de la sarna vivos, serán tratados según lo prescripto por el artículo 47, inciso 3º del Decreto del 8 de noviembre de 1906, Reglamento General de Policía Sanitaria de los Animales.

Septicemias — 11. 5.52 Los animales atacados de las siguientes enfermedades, deben decomisarse totalmente:

a) Septicemia hemorrágica.
b) Piohemia.
c) Carbunco sintomático.
d) Septicemia gangrenosa.
e) Gangrena gaseosa.

Thysanosoma — 11. 5.53 Los hígados infestados por *Thysanosoma actinoides*, pueden librarse al consumo, cuando no presenten alteración de su parénquima y previa extirpación del parásito.

Destino de reses productoras de toxinfecciones — 11. 5.54 Todas las reses cuyo consumo puede causar toxinfecciones alimentarias en la especie humana, serán destinadas a digestor. El Inspector Veterinario para juzgar estas reses tendrá en cuenta los procesos inflamatorios, su concomitancia con enfermedades infecciosas y en caso necesario el resultado del análisis bacteriológico.

Toxoplasma — 11. 5.55 Las reses que presenten toxoplasmosis aguda serán destinadas a digestor.

Triquinosis — 11. 5.56 Comprobada la presencia de triquina en cualquier estado en que se halle, se decomisará la res con destino a digestor.

Cantidad de muestras — 11. 5.57 Se procederá a la extracción y examen de no menos de doce (12) muestras, de los siguientes músculos: del diafragma, seis (6) muestras, de los músculos maseteros, tres (3) muestras y de los músculos aductores o abdominales a elección, las otras tres (3) muestras.

Examen de las muestras — 11. 5.58 Las muestras se examinarán por triquinoscopio con no menos de sesenta (60) diámetros de aumento.

Numeración de muestras y cerdos — 11. 5.59 La numeración de las muestras, coincidirá con la del cerdo que se examina.

Prohibición de salida de la tropa — 11. 5.60 La tropa no podrá salir del establecimiento ni ser industrializada, hasta que finalice el examen triquinoscópico.

Reinspección de la tropa — 11. 5.61 Comprobada la presencia de triquina, en cualquier estado que sea, se hará una reinspección de toda la tropa, con el doble número de muestras.

Tuberculosis — 11. 5.62 La res en que se compruebe tuberculosis, queda excluida para la exportación.

Decomiso total

11. 5.63 Se procederá al decomiso total de la res y sus vísceras:

a) Cuando concomitantemente con lesiones tuberculosas haya presentado fiebre inmediatamente antes de su sacrificio.

b) Cuando la tuberculosis sea concomitante con un estado caquético.

c) Cuando se comprueben alteraciones de origen tuberculoso en músculos o tejidos intramusculares o huesos, articulaciones o ganglios linfáticos intramusculares como resultado del pasaje del bacilo a través de los músculos, huesos o articulaciones.

d) Cuando presente lesiones tuberculosas miliares simultáneas en dos parénquimas o en un parénquima y una de las serosas esplácnicas o extendidas a las dos serosas esplácnicas o una tumefacción de los ganglios linfáticos cualquiera fuera las localizaciones de las lesiones miliares.

e) Cuando presente lesiones tuberculosas caseosas comprobadas a la vez sobre órganos de las grandes cavidades esplácnicas con alteraciones de sus serosas.

f) Cuando haya generalización, debiendo considerarse como tal:

1) Cuando además de las lesiones tuberculosas localizadas en el aparato respiratorio o digestivo, incluyendo sus ganglios, se comprueba en uno de los siguientes órganos: bazo, riñones, útero, ubre, ovarios, testículos, cápsula adrenal, cerebro y médula espinal o sus membranas.

2) Cuando presente numerosos tubérculos uniformemente distribuidos en los dos pulmones.

3) Cuando presente lesiones tuberculosas que indiquen colapso reciente de las defensas orgánicas, como ser tuberculosis acinosa generalizada de los pulmones, bronconeumonía de aspecto sarcomatoso, tuberculosis caseosa masiva de un órgano, tuberculosis exudativa de pleura, peritoneo, pericardio o meninges, tuberculosis hipertrofiante caseosa.

4) Cuando los ganglios linfáticos presenten procesos semicaseosos, congestivos, edematosos con focos hemorrágicos en las zonas marginales o alteraciones hipertróficas como consecuencia de una infección tuberculosa aguda generalizada.

Comisos parciales

11. 5.64 Cuando la res presente lesiones tuberculosas de un órgano de una sola cavidad esplácnica con alteración de la serosa correspondiente como consecuencia de un proceso originado por infección por antigüedad, se destinará el cuarto y diafragma a conserva, extirpando la lesión.

Lesiones fibrosas o calcificadas

11. 5.65 Cuando se observen lesiones fibrosas o calcificadas en los órganos de las dos grandes cavidades esplácnicas con alteraciones poco extendidas de las serosas correspondientes, siempre que se compruebe que no hay evidencia de una invasión reciente de bacilos por el sistema sanguíneo o linfático, la res será destinada a conserva.

Cabeza

11. 5.66 Las cabezas con lesiones tuberculosas serán decomisadas y destinadas a digestor, con excepción de aquellas que pertenezcan a reses que por no presentar lesiones tuberculosas se han librado al consumo y siempre que no presente más de dos (2) ganglios linfáticos afectados.

Comiso con destino a digestor

11. 5.67 Se comisará con destino a digestor, todo órgano afectado de tuberculosis o cuando solamente lo esté el ganglio linfático correspondiente.

Normas de aplicación

11. 5.68 Excluido el proceso anátomo-patológico indicado en el inciso f) del apartado 11.5.63, se procederá de la manera siguiente:

a) Cuando las lesiones son leves, localizadas o encapsuladas, puede extraerse el ganglio linfático, sin practicarse comisos.

b) Cuando están afectados los ganglios linfáticos cervicales, estén o no afectados los de la cabeza, solamente se extirparán los mismos.

c) Cuando los ganglios linfáticos subdorsales estén afectados y no se hallen otras lesiones, se extirparán los ganglios sin dar lugar a comiso.

d) Cuando se halle afectado el ganglio linfático preescapular, el cuarto será destinado a conserva.

e) Cuando se halle afectado el ganglio linfático prepectoral, el cuarto se destinará a conserva.

f) Cuando se halle afectado el ganglio linfático preesternal, el cuarto se destinará a conserva.

g) Cuando se hallen afectados los ganglios linfáticos supraesternales, el cuarto se destinará a conserva.

h) Cuando en un mismo cuarto se hallen afectados dos (2) ganglios linfáticos de los nombrados en los incisos anteriores, según el tipo de lesión, se destinará a conserva o digestor.

i) Cuando se halle afectado el ganglio linfático subescapular o axilar, el cuarto se destinará a digestor y el resto de la res a conserva.

j) Cuando se halle afectado el ganglio linfático precrural, el cuarto se destinará a conserva.

k) Cuando se halle afectado el ganglio ilíaco, ya sea el interno o el externo, el cuarto se destinará a conserva.

l) Cuando se halle afectado el ganglio isquiático, el cuarto será destinado a conserva.

m) Cuando se hallen afectados los ganglios linfáticos sublumbares, el cuarto será destinado a conserva.

n) Cuando se halle afectado el ganglio renal, sin lesión concomitante en riñón u otras alteraciones que hagan sospechar una generalización tuberculosa, se adoptará el mismo criterio que para las lesiones en los ganglios linfáticos sublumbares.

ñ) Cuando se halle afectado el ganglio linfático inguinal o retromamario, según el sexo y no hubiera concomitantemente lesiones testiculares o mastitis caseosa masiva o metritis caseosa tuberculosa, se extirparán los ganglios linfáticos afectados, sin efectuar comiso.

o) Cuando en el mismo cuarto se hallen afectados dos (2) ganglios linfáticos de los nombrados en los incisos anteriores, según el tipo de lesión, se destinará a conserva o digestor.

p) Cuando se halle afectado el ganglio linfático poplíteo, el cuarto se destinará a digestor y el resto de la res a conserva.

q) Cuando se presenten dos (2) o más ganglios linfáticos afectados, correspondientes a diferentes cuartos, sin generalización, toda la res será destinada a conserva.

r) Cuando en el bazo del cerdo se compruebe un solo nódulo sin otras lesiones tuberculosas en el resto de la res, se comisará el órgano y la res se destinará a conserva.

s) En el cerdo, para establecer la existencia de tuberculosis aguda, el pulmón se revisará mediante un corte profundo, longitudinal, partiendo de la cara dorsal.

t) En los lechones que tengan afectados solamente uno o dos (2) ganglios de la cabeza, sin otra lesión tuberculosa, se extirparán los ganglios, sin efectuar comiso.

Material contaminado

11. 5.69 Toda res u órgano en contacto con el piso, cuchillos u otros útiles de trabajo infectados por material tuberculoso, será decomisado y destinado a digestor.

Enfermedades varias

Ictericia

11. 6 Las reses ictéricas, serán destinadas a digestor. Cuando existiera dudas en el diagnóstico la res se alojará en cámara frigorífica a temperatura que asegure su conservación y se practicará la investigación de los pigmentos biliares.

Pigmentación amarilla

11. 6. 1 Con las reses que presenten lentinosis o pigmentación amarilla, comprendiendo también la adipoxantosis, luego de comprobada a la luz natural, se procederá así:

a) Si la pigmentación amarilla se debe a los lipocromos naturales, alimenticios o seniles y por su intensidad no pueda merecer reparos, la res no sufrirá comiso.

b) Si la coloración es amarilla intensa, la res se alojará en cámara frigorífica a temperatura que asegure su conservación y volverá a ser observada a las veinticuatro (24) horas. Si la misma persiste, la res será destinada a conserva.

c) Cuando la pigmentación amarilla se deba al uso de medicamentos, la res se utilizará para conserva si la ingestión de la carne no es peligrosa para el ser humano y la coloración no es muy pronunciada. De no presentar estas condiciones, la res será destinada a digestor por razones sanitarias y por considerársela como repugnante.

Melanosis

11. 6. 2 Cuando en una res se observe pigmentación melánica, se procederá así:

a) Cuando la pigmentación es poco extendida y los tejidos extirpables, sin dañar la res, ésta se destinará a consumo.

b) Si la pigmentación abarca una región, se destinará la misma a conserva o digestor según su extensión.

c) Si la melanosis abarca gran cantidad de tejidos, la res se destinará a digestor.

Ocronosis

11. 6. 3 Cuando se presente una res con coloración amarillenta parda, afectando cartílagos, tendones y articulaciones y puedan extirparse estas partes, la res será aprovechada para el consumo humano. Si la pigmentación se presenta más extendida se procederá como en el caso de la melanosis.

Fiebre de fatiga

11. 6. 4 En todos los casos en que se observen alteraciones por fiebre de fatiga, la res será decomisada con destino a digestor.

Fiebre de fatiga localizada

11. 6. 5 En el caso de alteraciones circunscriptas a un solo grupo muscular, como consecuencia de fiebre de fatiga, luego de eliminado éste, el resto de la res se destinará a conserva.

Rigidez muscular

11. 6. 6 Cuando la rigidez muscular abarque todos los grupos musculares, sin presentar las características de la fiebre de fatiga, pero que hace impropio su consumo sin condicionar, la res será destinada a conserva.

Rigidez muscular por el degüello

11. 6. 7 Cuando la rigidez muscular se halle localizada en los cuartos anteriores como consecuencia del degüello, no habrá lugar a comiso.

Caquexia

11. 6. 8 Las reses caquécticas serán destinadas a digestor.

Desnutrición

11. 6. 9 Los animales desnutridos, libres de cualquier proceso patológico, serán destinados a la elaboración de chacinados o conservas.

Hidrohemia

11. 6.10 Se destinarán a digestor las reses que presenten infiltraciones edematosas de los parénquimas o del tejido conjuntivo.

Carnes febriles

11. 6.11 Serán destinadas a digestor las reses que, como consecuencia del estado febril, presenten alteraciones musculares acentuadas y difusas, así como también cuando exista degeneración del miocardio, hígado, riñones o reacción inflamatoria del sistema linfático, acompañadas de alteraciones musculares o cuando alguna o algunas de las alteraciones mencionadas, coincidan con afecciones de origen gastro-intestinal o sean concomitantes con infecciones microbianas banales.

Carnes con putrefacción

11. 6.12 Serán destinadas a digestor, las reses que presenten procesos de putrefacción, aunque éstos sean en zonas circunscriptas.

Carnes repugnantes

11. 6.13 Serán consideradas carnes repugnantes, las que presenten mal aspecto o coloración anormal o que desprendan olores desagradables (excrementicio, medicamentoso) u otros considerados anormales. Se comisarán a digestor siempre que no se trate de las lesiones o enfermedades especificadas en este Reglamnto y que tengan otro destino.

Carnes sanguinolentas

11. 6.14 Cuando se presenten carnes sanguinolentas, como consecuencia de lesiones del aparato digestivo, se comisarán con destino a digestor.

Carnes hemorrágicas o congestivas

11. 6.15 Si las lesiones hemorrágicas o congestivas son consecuencia de traumatismos, se extirparán las regiones interesadas y el resto se librará al consumo humano.

Carnes tóxicas

11. 6.16 Las reses que presenten signos de intoxicación como consecuencia de la ingestión o aplicación de productos tóxicos, serán destinadas a digestor.

Muerte accidental

11. 6.17 Todo animal que muera accidentalmente en el ámbito del establecimiento faenador y no sea desangrado y eviscerado en forma inmediata, cualquiera sea la apariencia del animal, se decomisará con destino a digestor, exceptuándose el cuero.

Cerdos ahogados

11. 6.18 Los cerdos que caigan vivos dentro del recipiente de escaldar o que mueran ahogados, serán destinados a digestor.

Hembras con gestación avanzada

11. 6.19 Las reses provenientes de hembras faenadas en estado de gestación avanzada, se destinarán a conserva.

Hembras parturientas

11. 6.20 Las hembras con signos de parto o que la parición se haya producido dentro de los diez (10) días anteriores a su faena, se destinarán a conserva, siempre que no haya evidencia de infección septicémica, en cuyo caso el destino será a digestor.

Fetos. Decomiso

11. 6.21 Los fetos serán comisados con excepción de los casos autorizados por la Dirección General de Sanidad Animal.

Fetos

11. 6.22 Cuando los fetos se utilicen fuera del establecimiento, se adoptará el procedimiento especificado en el apartado 11.4.1, en relación a la índole de su destino.

Enfermedad de Ostertag

11. 6.23 Cuando en una res se presente infiltración calcárea de los tejidos que se hallan en correspondencia de la región del esternón (enfermedad de Ostertag), se extirparán los tejidos afectados y la res será librada al consumo humano.

Proceso supurativo de hígado

11. 6.24 Será motivo de comiso a digestor, el hígado que presente un proceso supurativo extendido.

Abcesos pequeños en hígado

11. 6.25 Cuando el proceso supurativo se halle limitado, en forma de abceso pequeño y producido por un microorganismo no trasmisible al ser humano, se extirpará la parte afectada y el resto se destinará a conserva.

Proceso hepático con anemia, ictericia y/o enflaquecimiento

11. 6.26 Cuando el proceso hepático haya causado en la res alteraciones como anemia, ictericia o enflaquecimiento, la res será destinada a digestor.

Aprovechamiento de hígados con lesiones producidas por parásitos

11. 6.27 Cuando se presenten en un hígado, lesiones pequeñas que no superen el número de cinco (5), fácilmente enucleables, producidas por el pasaje de parásitos o por la presencia de sus larvas, el hígado puede destinarse al consumo humano, previa extirpación de las lesiones.

Destino a conserva

11. 6.28 Cuando el número de lesiones sea superior a cinco (5) y menor de diez (10), el hígado se destinará a conserva.

Destino a digestor

11. 6.29 Cuando las lesiones superen el número establecido en el apartado anterior, el hígado será destinado a digestor.

Excepción al apartado 11.6.27

11. 6.30 Quedan exceptuados de lo dispuesto en el apartado 11.6.27, los hígados afectados por parásitos cuyo destino haya sido contemplado en otra parte de este Reglamento.

Lesiones renales

11. 6.31 La presencia de lesiones renales tales como nefritis, neprosis o pielonefritis, implica establecer su concomitancia con enfermedades infecto contagiosas y la presencia de uremia. En todos los casos los riñones afectados se decomisarán.

Riñones quísticos

11. 6.32 Los riñones quísticos serán decomisados con destino a digestor.

Tumores oculares con metástesis

11. 6.33 Cuando se presenten animales atacados de neoplasias oculares y/o región orbital y/o de las correspondientes linfoglándulas, se destinarán a digestor si presentan algunas de estas condiciones:

a) Si la afección ha lesionado las estructuras óseas de la cabeza con una infección extendida, supuración y necrosis.

b) Si existe metástesis desde el ojo, región orbital y/o linfoglándulas a otros órganos, músculos, esqueleto u otros tejidos.

c) Cuando la afección está asociada con caquexia o alteraciones secundarias.

Decomiso total

11. 6.34 Cuando la afección neoplásica del ojo y/o región orbital, se halla localizada, presentando la res aceptable estado general, se decomisará la cabeza, incluyendo la lengua.

Tumores malignos

11. 6.35 Serán decomisadas y destinadas a digestor, las reses afectadas por tumores malignos.

Tumores melánicos en cerdos

11. 6.36 En los cerdos con tumores melánicos benignos, se extirparán éstos y los tejidos adyacentes. En los casos en que los ganglios linfáticos hubieran sido invadidos, se extirparán éstos y el cuarto correspondiente al ganglio atacado se destinará a conserva.

Urticaria, sarna demodéctica, esclerodermia

11. 6.37 Las reses de cerdo afectadas por urticaria, sarna demodéctica, eritema y/o esclerodermia pueden ser aprovechadas para el consumo, después de extirpar las partes afectadas y siempre que la musculatura presente un aspecto normal.

Inspección sanitaria de equinos

Inspección sanitaria de equinos

11. 7 El equino que en la inspección en pie, presente síntomas de alguna enfermedad, quedará en observación, hasta tanto el Inspector Veterinario resuelva su sacrificio inmediato o continuar la observación, según sea la enfermedad de que se trate.

Enfermedades comunes a otras especies

11. 7. 1 Las enfermedades de los equinos comunes a las otras especies, se juzgarán de acuerdo a lo especificado en los apartados respectivos.

Enfermedades propias de los equinos

11. 7. 2 La res equina que al examen postmortem presentare alguna de las enfermedades que se enumeran, será decomisada con destino a digestor: meningitis cerebro-espinal, encéfalomielitis infecciosa, adenitis equina concomitante con otras lesiones, tifus, tripanosomosis, hemoglobinuria paroxística, linfagitis ulcerosa concomitante con otras lesiones, tumores malignos o cualquier otra enfermedad acompañada de lesiones inflamatorias agudas generalizadas.

CAPITULO XII

12. — TRIPERIA, PREPARACION DE MENUDENCIAS Y MONDONGUERIA

Establecimientos elaboradores de tripas

Tripería

12. 1 Se entiende por tripería el establecimiento o sección de establecimiento donde se elabora el tubo intestinal, vejiga urinaria y parte mucosa del esófago para ser utilizados frescos, salados o secos en la elaboración de embutidos o con fines quirúrgicos (catgut).

Tripería equina

12. 1. 1 Los establecimientos habilitados como triperías de equinos, deben hallarse independientes de los que elaboren materia prima proveniente de otras especies. El producto elaborado sólo puede destinarse a la exportación o a la elaboración de productos incomestibles.

Requisitos de las triperías

12. 1. 2 Los establecimientos habilitados como triperías deben reunir los requisitos exigidos para las fábricas de chacinados, en relación con la índole de su producción sin perjuicio de las exigencias higiénico-sanitarias que en relación con la labor a desarrollar, se consignen en este Reglamento.

Dependencias

12. 1. 3 Los establecimientos habilitados como triperías deben contar con las siguientes dependencias:

1) Local para la Inspección Veterinaria.
2) Dependencias para rasqueteado, lavado y peinado.
3) Encabezado, medición y enmadejado.
4) Calibrado.
5) Saladero y conservación.
6) Estufa para secado.
7) Lavadero de envases y utensilios.
8) Depósito de envases limpios y sal.
9) Depósito para detritos y comisos.

Superficie de las dependencias

12. 1. 4 Las cuatro primeras dependencias deben tener una superficie mínima de dieciséis (16) metros cuadrados cada una y un pasillo practicable de un metro con veinte centímetros (1,20) como mínimo.

Sección calibrado

12. 1. 5 En la sección calibrado, cuando el número de mesas sea mayor de tres (3), contará con una superficie de seis (6) metros cuadrados más por cada mesa adicional.

Separación de dependencias

12. 1. 6 Las dependencias de los incisos 2, 3 y 4 del apartado anterior estarán separadas de las restantes, por una pared de una altura mínima de tres (3) metros, revocadas con material impermeable hasta una altura mínima de dos metros con cincuenta (2,50) centímetros. El resto de la pared, debe ser también revocada y cubierta por pintura impermeable. Estas dependencias pueden tener forma de "boxes".

Depósito de envases

12. 1. 7 El depósito para envases limpios y sal, tendrá una amplitud en relación con la producción, no pudiendo tener nunca una superficie inferior a veinte (20) metros cuadrados.

Supresión de dependencias

12. 1. 8 Cuando razones tecnológicas, a juicio de la Dirección General de Sanidad Animal lo justifiquen, pueden suprimirse dependencias

Mesas

12. 1. 9 Las mesas serán de material granítico, mármol natural o reconstituido, acero inoxidable o cualquier otro material impermeable e inalterable por los ácidos grasos. Estarán apoyadas sobre pilares de mampostería o cemento o bien sobre pies metálicos cilíndricos protegidos contra el óxido. Cuando el pie sea de mampostería, sus ángulos con el suelo deben ser redondeados.

Piletas

12. 1. 10 Las piletas serán de material impermeable, resistentes a los ácidos grasos, lisas, de cantos redondeados, con servicio de agua caliente y fría y desagües conectados a la red de efluentes.

Aberturas

12. 1. 11 Las aberturas que comuniquen al exterior, estarán provistas de bastidores de tela metálica de malla fina, que impida la entrada de insectos. Las puertas se abrirán únicamente hacia el exterior y estarán dotadas de dispositivos para su cierre automático. Los bastidores que sostienen la tela metálica de las ventanas y de otras aberturas, deben ser fijos.

Tela antiinsecto

12. 1. 12 Queda permitido el reemplazo de las telas antiinsectos por el sistema denominado de cortina de aire.

Agua potable

12. 1. 13 Para el lavado de tripas y demás órganos que se manipulan, así como también para la utilización de envases y utensilios, estos establecimientos contarán con instalaciones de agua potable fría y caliente, esta última debe tener una presión de una y media (1,5) atmósferas.

Disponibilidad de agua

12. 1. 14 La disponibilidad de agua potable, será de treinta (30) litros por metro de tripa a elaborar. Esta cifra puede ser reajustada por la Dirección General de Sanidad Animal cuando lo crea necesario.

Ganchos, gancheras

12. 1. 15 Los ganchos y gancheras serán de metal inoxidable, pudiendo estar cubiertos por goma o material sintético.

Insuflación

12. 1. 16 La insuflación de tripas se hará exclusivamente por medios mecánicos.

Secado al aire libre

12. 1. 17 Queda prohibido el secado de tripas, vejigas o esófagos al aire libre.

Depósito de detritos

12. 1. 18 El depósito para detritos y comisos estará ubicado en local independiente de toda otra dependencia y construido con material que facilite su higienización. Debe permanecer cerrado cuando no se proceda a operaciones de carga o descarga.

Tripas tratadas por fermentación

12. 1. 19 Cuando las tripas se traten por fermentación o medios químicos alcalinos, esta elaboración deberá hacerse en local independiente.

Depósito de tripas elaboradas

12. 1. 20 Los depósitos para tripas elaboradas con o sin fraccionamiento, deben responder a las exigencias de los depósitos para grasas, adaptados a las características del producto.

Barricas

12. 1. 21 Las barricas, cuando no sean de primer uso, serán perfectamente higienizadas, debiendo contar previamente con la autorización de la Inspección Veterinaria para su empleo.

Cajones

12. 1. 22 Cuando se utilicen cajones, éstos serán recubiertos interiormente por papel apergaminado o similar.

Envases de hojalata

12. 1. 23 Los envases de hojalata serán de primer uso y responderán a los requisitos que para los mismos se exigen en el Capítulo VII de este Reglamento.

Prohibición de envases de otros tipos

12. 1. 24 Queda prohibido el uso de envases galvanizados, zincados, enlozados o esmaltados.

Tripas sintéticas

12. 1. 25 Cuando se trate de establecimientos que con material sintético u otro aprobado por la Dirección General de Sanidad Animal elaboren tripas, las mismas deberán manufacturarse en secciones independientes, quedando eximidos de toda exigencia higiénico-sanitaria que por razones tecnológicas, a juicio de la citada Repartición, puedan omitirse.

Autorización para fabricar tripas sintéticas

12. 1. 26 La fabricación de las tripas mencionadas en el apartado anterior, será autorizada en cada caso por la Dirección General de Sanidad Animal, para lo cual el interesado deberá acompañar al pedido, la monografía explicativa de la elaboración del producto.

Tripa orilla

12. 1. 27 Se entiende por tripa orilla o tripa estrecha, de bovino, ovino o porcino, al intestino delgado de dichos animales, exceptuando el duodeno.

Tripón

12. 1. 28 Se entiende por tripón de bovino, ovino o porcino, al ciego de dichos animales.

Tripa ancha bovina o tripa salame

12. 1. 29 Se entiende por tripa ancha bovina o tripa salame, al intestino grueso (colon) de la especie bovina.

Tripa gorda o culata

12. 1. 30 Se entiende por culata o tripa gorda del bovino o porcino, el recto y esfínter anal de dichos animales.

Tripa ancha porcina

12. 1. 31 Se entiende por tripa crespa o tripa ancha porcina a la porción de intestino grueso del cerdo, comprendida entre el ciego y el recto.

Esofagostomosis

12. 1. 32 Las tripas, de acuerdo a su infestación o no por esofagostomas, se clasificarán en dos (2) calidades:

Sin nódulos

a) Cuando no presenten nódulos de esofagostomas, se denominarán de primera calidad o tipo exportación.

Con nódulos

b) Si presentan nódulos de esofagostomas extirpados, se denominarán de segunda calidad o tipo doméstico, pudiendo ser exportadas únicamente a los países que las acepten.

Menudencias

Exigencias de local independiente

12. 2 Los establecimientos faenadores, deben poseer un local independiente de los otros, para el manipuleo y elaboración de las menudencias.

Piso Paredes

12. 2. 1 El local para manipuleo de menudencias debe reunir las condiciones higiénico-sanitarias siguientes:

a) Piso impermeable con dos (2) por ciento de declive.
b) Paredes con friso de azulejos u otro material aprobado hasta una altura mínima de dos y medio (2,50) metros y el resto cubierto con revoque fino y pintura impermeabilizante de color blanco o claro.
c) Techo revocado y pintado de blanco o colores claros.
d) El ángulo entre piso y paredes, entre paredes entre sí y de paredes con el techo debe ser redondeado.
e) Aberturas cerradas con tejidos antiinsectos.
f) Debe evitarse la acumulación y condensación de vapores.

Mesas y piletas

12. 2. 2 Las mesas y piletas deben ser de mampostería cubiertas por cemento portland u otro material aprobado por la Dirección General de Sanidad Animal.

Sala de menudencias

12. 2. 3 La sala de menudencias contará con suficiente agua fría y caliente.

Luz

12. 2. 4 La luz puede ser natural o artificial, con un mínimo de doscientas (200) unidades Lux y no debe alterar los colores naturales.

Rapidez en las operaciones

12. 2. 5 Las operaciones se harán con rapidez para remitir inmediatamente el producto elaborado a las cámaras frigoríficas.

Transporte

12. 2. 6 El transporte de las menudencias se hará por tubos o zorras reservadas a ese fin y que reúnan las condiciones que determina el Capítulo XVI.

Mondonguería

Definición

12. 3 Se entiende por mondongo, el estómago de los rumiantes con su cuatro (4) compartimientos.

Condiciones del local

12. 3. 1 El mondongo puede trabajarse en el mismo local que las tripas. En caso de manipuleo en local independiente, éste debe reunir las condiciones de las triperías, debiendo poseer además cámaras frigoríficas.

Escaldado o empleo de hidróxido de sodio

12. 3. 2 Los estómagos de bovinos destinados a la alimentación humana serán manipulados en forma inmediata a la faena y deben ser prolijamente lavados, permitiéndose el escaldado y/o empleo de una solución de hidróxido de sodio con dos (2) por ciento como máximo o de otras sustancias aprobadas por la Dirección General de Sanidad Animal.

Blanqueo

12. 3. 3 Queda permitido el blanqueo del mondongo mediante el empleo de fosfato trisódico, metasilicato de sodio o una combinación de estos productos. Admítese también el empleo de cal o de su combinación con carbonato de sodio, agua oxigenada, además de otras sustancias aprobadas por la Dirección General de Sanidad Animal.

Lavado

12. 3. 4 Los mondongos tratados de acuerdo a los apartados anteriores, deberán ser lavados con agua fría hasta la eliminación total de las sustancias empleadas.

Rapidez en las operaciones

12. 3. 5 Las operaciones se harán con rapidez para remitir inmediatamente el producto elaborado a las cámaras frigoríficas.

CAPITULO XIII

13. — DESPOSTADERO

Definición

Definición

13. 1 Con el nombre de despostadero se entiende el establecimiento o sección de establecimiento donde se practica el despiece de los diferentes trozos en que se divide una res, con destino al consumo humano.

Requisitos higiénico-sanitarios de los establecimientos

Aislamiento

13. 2 La sala destinada a despostadero, deberá estar aislada de toda otra actividad.

Requisitos

13. 2. 1 Los despostaderos deben reunir todos los requisitos exigidos por este Reglamento para las fábricas de chacinados, relacionados con la índole de su producción, sin perjuicio del cumplimiento de toda otra exigencia higiénico-sanitaria que en relación con la labor a desarrollar, se consigne en este Reglamento.

Rieles

13. 2. 2 Los rieles de los despostaderos tendrán una separación del techo no menor de treinta (30) centímetros y estarán colocados a una altura tal, que en ningún caso las carnes colgadas se encuentren a menos de treinta (30) centímetros del suelo. La separación de los rieles entre sí, no será menor de ochenta (80) centímetros y estará a no menos de sesenta (60) centímetros de la pared. Cuando se trate de porcinos u ovinos, la distancia entre rieles será no menor de cincuenta (50) centímetros.

Temperatura

13. 2. 3 Durante la labor, los despostaderos deberán mantenerse a una temperatura no superior a diez (10) grados centígrados. Para elaboración de conservas se admitirá una temperatura máxima de quince (15) grados centígrados. En ambos casos la temperatura de la carne refrigerada no debe superar los siete (7) grados centígrados

Huesos
13. 2. 4 En los despostaderos no se admite la acumulación de huesos, los que deben ser retirados durante la tarea, cuando su acumulación entorpezca el trabajo o haga peligrar la higiene.

Despostaderos
13. 2. 5 No se permite en los despostaderos arrojar o depositar desperdicios o huesos en el suelo.

Conserva veterinaria
13. 2. 6 No se permite en los despostaderos, depositar carnes calificadas por este Reglamento como "conserva veterinaria"

Recipientes
13. 2. 7 Los recipientes para transporte y o depósito de huesos, desperdicios o recortes deberán responder a las características especificadas para las fábricas de chacinados.

Refrigeración de materia
13. 2. 8 La materia a depositar, cuando no provenga de otra sección del mismo establecimiento, debe llegar refrigerada, con una temperatura máxima de cinco (5) grados centígrados.

Cámaras frigoríficas
13. 2. 9 Las cámaras frigoríficas destinadas a depósito de reses para su posterior despiece, deberán ser independientes de las cámaras frigoríficas destinadas a depósito de la carne desosada.

Transporte dentro del establecimiento
13. 2.10 Las carnes serán conducidas desde el exterior hasta el lugar de su manipuleo, en el interior del establecimiento, por medio de rieles, recipientes para transportes u otro medio que, a juicio de la Inspección Veterinaria, sea apropiado. La carne elaborada no podrá tomar contacto con el ambiente exterior.

Capacidad de las cámaras frigoríficas
13. 2.11 La capacidad de las cámaras debe ser como mínimo, igual a la capacidad máxima de producción.

Ventilación
13. 2.12 La ventilación, cuando no se realice por medios mecánicos, se efectuará por aberturas que tengan una superficie mínima de un (1) metro cuadrado cada sesenta (60) metros cúbicos de ambiente a ventilar. Si la ventilación se realiza por medios mecánicos, éstos tendrán capacidad suficiente para renovar el aire cinco (5) veces por hora.

Descongelado
13. 2.13 El descongelado de las reses o trozos de carne, no podrá hacerse por medio de corriente de aire caliente.

CAPITULO XIV

14.—GRASERIAS

Definición

Grasería. Definición
14. 1 Se entiende por grasería, todo establecimiento o sección de establecimiento industrial que elabore grasas y o aceites comestibles de origen animal.

Requisitos de construcción e higiénico-sanitarios de las graserías

Establecimiento
14. 2 Los establecimientos o sección de establecimientos habilitados como graserías, deberán estar aislados de toda industria que elabore productos no comestibles o de los depósitos de esos productos.

Requisitos
14. 2. 1 Las graserías deben reunir todos los requisitos exigidos por este Reglamento para las fábricas de chacinados y las de conserva, relacionados con la índole de su producción.

Dependencias
14. 2. 2 Las graserías deben poseer las siguientes dependencias:
1) Oficina de Inspección Veterinaria.
2) Local de recibo.
3) Depósito y clasificación de materia prima.
4) Elaboración y envase.
5) Limpieza y depósito de envase vacío.
6) Depósito y expedición del producto elaborado.
7) Depósito de residuos y comisos.
Cuando por la índole de la producción no se requiera contar con alguna de las dependencia citadas, la misma no será exigida cuando la Dirección General de Sanidad Animal así lo autorice.

Cámaras frigoríficas
14. 2. 3 Además de las dependencias especificadas en el apartado anterior, las graserías deben poseer cámaras frigoríficas cuando no elaboren diariamente la materia prima que se recibe en el establecimiento. Dicha materia será mantenida a una temperatura no superior a cuatro (4) grados centígrados. La capacidad de las cámaras, estará en relación con la cantidad del producto a depositar.

Piletas
14. 2. 4 La dependencia de recibo, depósito y clasificación de materia prima debe poseer piletas construidas con material impermeable, liso, fácilmente lavable e inatacable por los ácidos grasos y elementos de higienización.

Disponibilidad de agua potable
14. 2. 5 Las graserías dispondrán de agua potable en la proporción de treinta (30) litros por kilogramos de producto terminado. Esta relación es básica y será adecuada por la Dirección General de Sanidad Animal en cada caso especial, de acuerdo a las condiciones de trabajo.

Sala de elaboración
14. 2. 6 La sala de elaboración debe estar provista de ventilación natural o mecánica que impida la acumulación vapores y su condensación en los techos y paredes.

Depósitos temperatura
14. 2. 7 La dependencia destinada a depósito y expedición, además de reunir las condiciones generales exigidas por este Reglamento, debe tener una temperatura que no sobrepase los veinticinco (25) grados centígrados.

Prohibición de elaborar sebos
14. 2. 8 En las graserías queda prohibido la elaboración de sebos declarados por la Inspección Veterinaria no recuperables.

Copia de planos
14. 2. 9 El establecimiento entregará a la Inspección Veterinaria copia del plano del recorrido de los conductos, válvulas, conexiones y todo otro detalle que se solicite, referente a la planta de elaboración.

Colores de los caños
14. 2.10 Los conductos por donde se desplace la grasa, se hallarán pintado con los colores que se especifican en el Capítulo III, de modo que se hallen diferenciados los que conducen grasa de los que conducen sebo.

Modificación de los conductos
14. 2.11 Para introducir cualquier modificación en los conductos a que se refiere el apartado anterior debe previamente obtenerse la autorización de la Inspección Veterinaria.

Utensilios
14. 2.12 Todos los útiles de trabajo que se utilicen en las graserías, deben reunir los requisitos y condiciones consignados en este Reglamento, prohibiéndose el uso de materiales construidos con cobre o zinc.

Higiene de pisos y paredes
14. 2.13 Los pisos y paredes deberán mantenerse limpios. Diariamente al finalizar la tarea, se procederá a la limpieza a fondo de todas las dependencias y elementos utilizados en la elaboración de las grasas.

Definiciones de productos elaborados en graserías

Lípidos, definición
14. 3 Se entiende por lípidos, un grupo de sustancias químicamente diferentes entre sí, que tienen la propiedad común de dar por hidrólisis ácidos grasos con excepción de los esteroles libres, que son insolubles en el agua y solubles en los disolventes orgánicos tales como: éter, cloroformo, benceno, éter de petróleo, alcohol, alcohol caliente.

Glicéridos, definición
14. 3. 1 Se entiende por glicéridos a los esteres de los ácidos grasos con la glicerina.

Grasa, definición
14. 3. 2 Se entiende por grasa, el glicérido que permanece sólido a la temperatura de veinte (20) grados centígrados.

Aceite, definición
14. 3. 3 Se entiende por aceite, el glicérido que permanece líquido a veinte (20) grados centígrados.

Grasa natural o en rama
14. 3. 4 Se entiende por grasa natural o en rama, el tejido adiposo obtenido de los animales, después de su sacrificio.

Grasas animales comestibles
14. 3. 5 Se entiende por grasas animales comestibles, en adelante grasas, las grasas que provengan de animales de consumo permitido aptas para el consumo humano. Se designarán de acuerdo con la especie de que provengan.

Grasas fraccionadas
14. 3. 6 Se entiende por grasas fraccionadas aquellas en que, por medios físicos o químicos se han separado sus componentes grasos, pudiendo la mezcla de los mismos en iguales proporciones reconstruir la grasa original.

Grasas depuradas
14. 3. 7 Se entiende por grasas depuradas las que han sido sometidas a un proceso a fin de eliminar el agua, impurezas y sustancias extrañas, pudiéndose obtener ello por sedimentación, filtración y/o centrifugación.

Grasas refinadas
14. 3. 8 Se entiende por grasas refinadas a las grasas depuradas sometidas a procesos destinados a obtener un mejor producto utilizable para fines alimenticios. Estos procesos comprenden: neutralización, decoloración, destearinización y desodorización.

Grasas recuperadas
14. 3. 9 Se entiende por grasas recuperadas las obtenidas por refinación completa (neutralización, decoloración y desodorización) a partir de:

a) Sebos originados en grasas elaboradas que han elevado su acidez hasta un máximo de tres (3) por ciento.

b) Sebos originados en grasas que por su rancidez perdieron su aptitud para el consumo humano.

c) Sebos originados en grasas en rama procedentes de despostaderos, mataderos, saladeros o establecimientos similares sometidos a Inspección Veterinaria Nacional y que, recogidos en perfectas condiciones higiénico-sanitarias presenten una acidez de hasta el tres (3) por ciento al comenzar el proceso de recuperación.

Recuperación
14. 3.10 Quedan excluidos de la posibilidad de recuperación los sebos "B" a que se hace referencia en el Capítulo XXV.

Primer jugo bovino y ovino
14. 3.11 Se entiende por primer jugo bovino y ovino, respectivamente, el producto resultante de la fusión de la grasa cruda en rama, que no ha sufrido separación alguna de su proporción natural de óleo estearina u óleo margarina. Puede efectuarse su fusión por el método generalizado de recipiente abierto con doble fondo y camisa a vapor a temperatura inferior a ochenta (80) grados centígrados, o bien mediante la aplicación de otras prácticas tecnológicas, basadas en el empleo de temperaturas y presiones diferentes que permitan la extracción de un primer jugo de calidad igual o mejor que la obtenida por los métodos en uso.

Grasa bovina u ovina
14. 3.12 Se entiende por grasa bovina u ovina, el producto obtenido por la fusión mediante el proceso de recipiente abierto o cualquier otro de los mencionados en el apartado anterior que debido a su sabor particular a "sebo" no debe clasificarse como primer jugo.

Grasa de hueso o grasa caracú

14. 3.13 Se entiende por grasa de hueso, conocida comercialmente como grasa caracú, al producto graso resultante de la cocción del tejido óseo de los bovinos y sus adherencias, cuyo producto final tiene el sabor sui géneris del hueso caracú.

Aceite de patas de bovino, ovino y caprino

14. 3.14 Se entiende por aceite comestible de patas de bovino ovino o caprino, respectivamente, el producto obtenido por la cocción de la porción inferior de las extremidades a partir del carpo y tarso de los animales de las especies indicadas. Debe presentar un punto máximo de solidificación de los ácidos grasos, de veintiocho (28) grados centígrados y una acidez máxima de ocho décimas (0,8) por ciento expresada en ácido oleico.

Oleo margarina, aceite comestible (Oleo oil)

14. 3.15 Se entiende por óleo margarina, conocido comercialmente como oleo "óleo oil" bovino u ovino, respectivamente, el producto resultante de la separación en las grasas de la mayor parte de la óleo-estearina contenida naturalmente en la grasa, cuyo título debe ser inferior a cuarenta y un (41) grados centígrados y su acidez no mayor de ocho décimas (0,8) por ciento expresada en ácido oleico.

Oleo estearina

14. 3.16 Se entiende por óleo estearina el residuo resultante de la elaboración de la óleo-margarina. El punto de solidificación mínimo de sus ácidos grasos será de cuarenta y siete (47) grados centígrados y su acidez máxima de ocho décimas (0,8) por ciento, expresada en ácido oleico.

Grasa de cerdo o manteca de cerdo

14. 3.17 Se entiende por grasa de cerdo (aceptándose únicamente para exportación la denominación sinónima de manteca de cerdo) el producto obtenido de la elaboración de grasa de cerdo en rama, sometido o no posteriormente a una elaboración adicional de homogeneización. Su título no excederá de cuarenta y un (41) grados centígrados. Debe presentar un índice de refracción a cuarenta y cinco (45) grados centígrados de uno con cuatro mil quinientos cincuenta y nueve diezmilésimos (1,4559) a uno con cuatro mil seiscientos nueve diezmilésimos (1,4609); desviación al butiro-refractómetro de cuarenta y nueve (49) a cincuenta y dos (52); índice de yodo de cincuenta (50) a setenta (70); un índice de saponificación de ciento noventa y dos (192) a doscientos diez (210); un punto de turbidez de treinta y ocho (38) grados centígrados a veintitrés (23) grados centígrados.

Aceite de grasa de cerdo comestible

14. 3.18 Se entiende por aceite comestible de grasa de cerdo el aceite resultante de la separación de la mayor parte de la óleo-estearina contenida naturalmente en la grasa de cerdo. Debe presentar un índice de yodo de sesenta y siete (67) a ochenta y tres (83) y un punto de solidificación de un (1) grado centígrado sobre cero, a cinco (5) grados centígrados bajo cero, con una acidez no mayor de ocho décimas (0.8) por ciento.

Grasa animal mezcla

14. 3.19 Se entiende por grasa animal mezcla, a la mezcla exclusiva de grasas provenientes de especies animales de consumo permitido, debiendo declararse en todos los casos la naturaleza y proporción de sus componentes.

Grasa animal y vegetal mezcla

14. 3.20 Se entiende por grasa animal y vegetal mezcla, a las mezclas de grasas animales y aceites vegetales que reúnen condiciones de comestibilidad, debiendo declararse en todos los casos la naturaleza y proporción de los elementos que componen la mezcla.

Inclusión de gases

14. 3.21 En las mezclas se permite la inclusión como máximo de cuarenta y cinco (45) partes por millón en peso de nitrógeno u otro gas aprobado por la Dirección General de Sanidad Animal y una acidez máxima de ocho décimas (0,8) por ciento expresada en ácido oleico.

Grasas o aceites hidrogenados

14. 3.22 Se entiende por grasa o aceite hidrogenado o endurecido al que ha sido sometido a un proceso de saturación incorporando hidrógeno en presencia de agentes catalizadores.

Materia grasa, catalizador

14. 3.23 Las grasas o aceites hidrogenados deben acusar no menos de noventa y nueve (99) por ciento de materia grasa total y no más de cuatro (4) partes por millón de níquel u otro agente catalizador.

Requisitos de elaboración

Fusión a fuego directo

14. 4 Prohíbese el uso del procedimiento de fusión de las grasas por el fuego directo.

Sistemas de fusión

14. 4. 1 Queda permitido durante la elaboración de las grasas cualquier procedimiento de fusión químico o físico autorizado por la Dirección General de Sanidad Animal a excepción del mencionado en el apartado anterior.

Acidez, sustancias extrañas, título

14. 4. 2 Las grasas elaboradas deberán estar limpias, libres de rancidez, con una acidez máxima de ocho décimas (0,8 por ciento, expresada en ácido oleico y un máximo de medio (0,5) por ciento de sustancias extrañas al producto, necesariamente incorporadas en el proceso de elaboración. Se entenderá por sustancias extrañas: agua, materias insaponificables e impurezas insolubles en éter de petróleo. El punto de solidificación de sus ácidos grasos (título) no excederá de cuarenta y seis (46) grados centígrados en las grasas bovinas y ovinas. Queda exceptuada de esta exigencia la óleo estearina.

Rancidez

14. 4. 3 La rancidez de las grasas se determinará por el método del índice de peróxidos.

Indice de peróxido

14. 4. 4 No podrán destinarse a consumo grasas cuyo índice de peróxido sea superior a seis (6) ni exportarse las grasas en las que el índice citado sea superior a tres (3).

Reacción de absorción de oxígeno

14. 4. 5 En las grasas destinadas a exportación, además de los análisis a que deben ser sometidas, se practicará el método de absorción de oxígeno que debe soportar un mínimo de ocho (8) horas.

Aditivos

14. 4. 6 Queda permitido, durante la elaboración de las grasas, el agregado de los aditivos aceptados por este Reglamento o los que en el futuro autorice la Dirección General de Sanidad Animal.

Margarinas

Margarinas, definición

14. 5 Se entiende por margarina, toda grasa emulsionada, que presente la apariencia de manteca y esté constituida por materias grasas de origen animal y/o vegetal o por una mezcla de ambas, con leche entera o descremada y vitaminas, pudiendo contener aceites o grasas hidrogenadas, derivados lácteos y fermentos lácticos. No acusará menos de ochenta (80) por ciento de materia grasa total, ni más de dieciséis (16) por ciento de agua. Deberá conservarse sólida a una temperatura de veinte (20) grados centígrados. No debe contener restos de tejidos animales o cuerpos extraños.

Materias para margarinas

14. 5. 1 Las materias integrantes de las margarinas, en el momento de su elaboración deberán presentar las cualidades genuinas de cada una de ellas.

Fase grasa

14. 5. 2 La fase grasa de las margarinas presentará título máximo de cuarenta y dos (42) grados centígrados, salvo las destinadas a repostería cuyo título máximo podrá ser de cuarenta y cinco (45) grados centígrados.

Productos hidrogenados

14. 5. 3 No se admitirá la elaboración de margarinas cuya grasa sea exclusivamente formada por productos hidrogenados. No podrá contener más del diez (10) por ciento de aceites hidrogenados.

Emulsificantes

14. 5. 4 En las margarinas se permite el empleo de monoglicéridos que reúnan las condiciones fijadas en el Capítulo XVIII de este Reglamento, como agentes emulsificantes, debiéndose en tal caso consignarse en el rótulo.

Agentes antisalpicantes

14. 5. 5 En las margarinas se permite el empleo de lecitinas naturales o sus concentrados de uso alimenticio como "agentes antisalpicantes" en la proporción de doscientas (200) partes por millón como lecitinas puras, debiéndose consignar en el rótulo.

Otros aditivos

14. 5. 6 En las margarinas se admite la adición como sustancias protectoras de no más de mil doscientas (1.200) partes por millón de ácido benzoico o no más de mil (1.000) partes por millón de ácido sórbico y sus sales. Aparte de los antioxidantes de uso permitido se admite la aromatización con diacetilo, en la proporción de una (1) parte por millón y la coloración con betacaroteno o rocú. No podrán contener más de cinco (5) por ciento de grasa de leche.

Sustancias testigos

14. 5. 7 Todas las margarinas deberán contener sustancias testigos: almidones en la proporción de uno (1) a tres (3) por mil o aceite de sésamo en proporción revelable por el reactivo de Villavecchia-Fabris.

Vitamina A

14. 5. 8 Es obligatoria la adición de vitaminas A en la elaboración de margarina, exceptuándose la de repostería, con un mínimo de quince mil (15.000) U.I. y un máximo de cincuenta mil (50.000) U.I. por kilogramo, debiéndose declarar en el rótulo, tanto el nombre como las unidades internacionales.

Vitamina D

14. 5. 9 Queda permitido el agregado de vitaminas D, con un mínimo de quinientos (500) U.I. y un máximo de veinte mil (20.000) U.I.

Margarinas enriquecidas

14. 5.10 Se entiende por margarina enriquecida o reforzada a la margarina adicionada de no menos de veinte mil (20.000) U.I. de vitaminas A y no menos de mil quinientos (1.500) U.I. de vitaminas D por kilogramo. Este aditamento de vitaminas no transforma al producto en una especialidad medicinal.

Yema de huevo. Glucosa

14. 5.11 Se permite la adición a las margarinas de hasta el dos (2) por ciento de yema de huevo y dos (2) por ciento de glucosa, debiéndose declarar en los rótulos.

Control de vitaminas

14. 5.12 La entrada a las plantas elaboradoras de margarinas, de vitaminas A y D, se hará con certificación de los laboratorios productores asegurando su pureza y valor biológico en unidades internacionales.

Leche, certificación sanitaria

14. 5.13 La leche y sus derivados destinados a la elaboración de margarina, entrarán a los establecimientos que la elaboran con certificación sanitaria.

Fermentos aromatizantes

14. 5.14 Los fermentos lácticos usados en la fabricación de margarinas como aromatizantes, deberán ser controlados desde el punto de vista bacteriológico, para determinar su pureza y serán mantenidos en refrigeración a temperatura controlada.

Margarina, envases originales — 14. 5.15 La margarina saldrá de la fábrica en envases originales y en esa forma deberá hallarse en el comercio y venderse al público.

Almacenamiento de margarina — 14. 5.16 La margarina envasada, en cualquiera de sus formas, se almacenará en los establecimientos productores a una temperatura inferior a quince (15) grados centígrados.

Depósitos — 14. 5.17 El depósito de las margarinas, en las plantas elaboradoras, se hará aislado de todo otro producto.

Manteca de leche, prohibición — 14. 5.18 Queda prohibido en los establecimientos elaboradores de margarinas, elaborar, empaquetar o almacenar manteca de leche.

Fraude en las margarinas — 14. 5.19 Se entenderá que la margarina no responde a las exigencias establecidas en la presente reglamentación:

a) Cuando fuera preparada con materias primas o proporciones de esas materias distintas a las declaradas en la monografía presentada para la aprobación del producto.

b) Cuando contuvieran sustancias prohibidas o no admitidas por este Reglamento.

c) Cuando no acusaran la presencia de reveladores.

Envases

Barriles — 14. 6 Los barriles de madera de segundo o más usos, deberán estar en buen estado de conservación, perfectamente lavados y desodorizados y previa a su utilización deberá solicitarse autorización a la Inspección Veterinaria.

Maderas para barriles — 14. 6. 1 Las maderas utilizadas para construcción de barriles deberán ser impermeables, inodoras y no desprender sustancias colorantes.

Impermeabilización de barriles — 14. 6. 2 Cuando se usen materiales porosos las superficies en contacto con la grasa, deberán ser impermeabilizadas con silicato de sodio, cola fría de caseína o bien protegidas del continente por papel impermeable o plásticos de uso permitido.

Hojalata — 14. 6. 3 Cuando se usen recipientes de hojalata, deben ser de primer uso y responder a las exigencias consignadas para las conservas.

Recipientes metálicos — 14. 6. 4 Los recipientes metálicos y todo utensilio en contacto con la grasa, cualquiera sea el material usado en su construcción, deben reunir las condiciones exigidas en los Capítulos XVI y XVII.

Transporte

Transporte — 14. 7 El transporte de grasas o aceites comestibles de origen animal, podrá hacerse mediante barriles de madera, bidones metálicos o tanques cisternas, de material permitido.

Vehículos: inscripción — 14. 7. 1 Los vehículos destinados al transporte de grasas y aceites comestibles de origen animal a granel, deben hallarse inscriptos en el Registro que al efecto lleva la Dirección General de Sanidad Animal. Se procederá a la inscripción de los mismos sólo cuando reúnan las condiciones higiénico-sanitarias exigidas por este Reglamento. La habilitación deberá ser renovada anualmente.

CAPITULO XV

15. — SALAZONES

Definición

Salazón, definición — 15. 1 Se entiende por salazón, los órganos, trozos de carne o de tejido adiposo, que han sufrido un proceso destinado a su conservación mediante la sal, adicionada en forma masiva. La salazón a que se someten los productos puede ser seca (cloruro de sodio) o húmeda (salmuera). La elaboración puede concluirse con el ahumado.

Requisitos de construcción e higiénico-sanitarios

Planta de elaboración de salazones — 15. 2 La planta de elaboración de salazones debe reunir todos los requisitos exigidos por este Reglamento para las fábricas de chacinados, sin perjuicio del cumplimiento de toda otra exigencia higiénico-sanitaria, que se consigne en este Reglamento.

Aislamiento — 15. 2. 1 Cuando la planta de salazón, sea parte de un establecimiento donde se desarrollen otras actividades, la misma se hallará aislada del resto, pudiendo ser comunes las otras dependencias.

Productos comprendidos en las salazones

Nómina de salazones — 15. 3 Considérase como salazones, de acuerdo al apartado 15.1 a los siguientes productos: bondiola; cabeza de cerdo salada; carnes curadas; cecina; costillas de cerdo saladas; chalona; cuero de cerdo salado; jamón cocido; jamón crudo; hocico o trompa de cerdo salados; huesos de cerdo salados; lenguas saladas; orejas de cerdo saladas; paletas de cerdo saladas; panceta salada; patitas de cerdo saladas; tasajo; tocino salado; unto salado, lomos de cerdo salados.

Bondiola — 15. 3. 1 Se entiende por bondiola, una salazón preparada con músculos del cuello del cerdo, debiendo someterse a un proceso de maduración. Una vez terminada la maduración, se envuelve o introduce en tela orgánica o plástica y se ata fuertemente. Queda admitida la elaboración de bondiola sin envoltura alguna.

Organos varios — 15. 3. 2 Se entiende por cabeza de cerdo salada, costilla de cerdo salada, cola o rabo de cerdo salada, cuero de cerdo salado, hocico o trompa de cerdo salado, huesos de cerdo salado, lengua salada, lomo de cerdo salado, oreja de cerdo salada, patita de cerdo salada, una salazón preparada por cada una de las partes anatómicas designadas.

Cecina — 15. 3. 3 Se entiende por cecina, una salazón preparada con carne magra de cerdo salada y secada al aire, al sol, al humo u otro medio aprobado.

Chalona — 15. 3. 4 Se entiende por chalona, una salazón preparada con carne de ovino, salada y secada al aire, al sol, al humo u otro medio aprobado.

Tasajo — 15. 3. 5 Se entiende por tasajo, una salazón preparada con carne vacuna, salada y secada al aire.

Charque o charqui — 15. 3. 6 Se entiende por charque o charqui, la carne magra de las especies de consumo permitido, secada al aire, al sol, con calor artificial o al humo, con adición de sal. Cuando la carne no ha sido tratada con sal, queda incluida por extensión entre las salazones.

Jamón crudo — 15. 3. 7 Se entiende por jamón crudo, una salazón preparada con el pernil del cerdo, con o sin hueso, debiendo someterse a un proceso de maduración.

Jamón cocido — 15. 3. 8 Se entiende por jamón cocido, una salazón preparada con pernil de cerdo, con o sin hueso y sometido a la cocción.

Paleta de cerdo cruda y salada — 15. 3. 9 Se entiende por paleta de cerdo cruda salada, una salazón preparada con el miembro anterior del cerdo con sus músculos propios y parte de los que lo unen al tronco hasta la articulación del carpo, sometido a un proceso similar al del jamón crudo.

Paleta de cerdo cocida y salada — 15. 3.10 Se entiende por paleta cocida y salada, una salazón preparada con la pieza anatómica descripta en el apartado anterior, sometida a un proceso similar al del jamón cocido.

Paleta de cerdo deshuesada y salada — 15. 3.11 Se entiende por paleta de cerdo desosada y salada, cruda o cocida, según el caso, la salazón preparada con la pieza anatómica descripta en los apartados 15.3.9 y 15.3.10 desprovista de sus partes óseas.

Panceta salada — 15. 3.12 Se entiende por panceta salada, una salazón preparada con trozos de tejidos adiposo y muscular de la región abdominal del cerdo.

Tocino salado — 15. 3.13 Se entiende por tocino salado, una salazón preparada con trozos de tejido adiposo de las regiones dorso-lumbares y papada del cerdo, sometidos a la acción de la sal en seco.

Unto salado — 15. 3.14 Se entiende por unto salado, una salazón preparada con los depósitos cavitarios de grasa de cerdo, sometidos a la salazón seca y arrollados o no

CAPITULO XVI

16. — CHACINADOS

Definiciones

Chacinados definición — 16. 1 Se entiende por chacinados, los productos preparados sobre la base de carne y/o sangre, vísceras u otros subproductos animales que hayan sido autorizados para el consumo humano, adicionados o no con sustancias aprobadas a tal fin.

Embutidos definición — 16. 1. 1 Se entiende por embutidos, los chacinados en cualquier estado y forma admitida que se elaboren, que hayan sido introducidos a presión en un fondo de saco de origen orgánico o inorgánico aprobado para tal fin, aunque en el momento del expendio y/o consumo carezcan del continente.

Embutidos clasificación — 16. 1. 2 Los embutidos pueden ser: embutidos frescos, embutidos secos o embutidos cocidos.

Embutidos frescos. Definición — 16. 1. 3 Se entiende por embutidos frescos, aquellos embutidos crudos cuyo término de comestibilidad oscila entre uno (1) y seis (6) días.

Embutidos secos. definición — 16. 1. 4 Se entiende por embutidos secos, aquellos embutidos crudos que han sido sometidos a un proceso de deshidratación parcial para favorecer su conservación por un lapso prolongado.

Embutidos cocidos. definición — 16. 1. 5 Se entiende por embutidos cocidos, los embutidos, cualquiera sea su forma de elaboración, que sufren un proceso de cocimiento en estufa o agua

Chacinados no embutidos — 16. 1. 6 Se entiende por chacinados no embutidos, todos los chacinados no comprendidos en la definición del apartado 16.1.1.

Fiambres, definición — 16. 1. 7 Se entiende por fiambre, los chacinados, las salazones, las conservas de carne, las semiconservas y los productos conservados que se expendan y consuman fríos.

Fábrica de chacinados, definición — 16. 1. 8 Se entiende por fabrica de chacinados, todo establecimiento o sección de un establecimiento, que elabore productos definidos en el apartado 16.1 de este Reglamento.

Nuevos productos — 16. 1. 9 La Dirección General de Sanidad Animal, podrá autorizar la inclusión en una clasificación de chacinados determinada, de productos que no se aparten integramente de las exigencias establecidas en este Capítulo. A tales efectos, deberá presentarse una monografía con la descripción del producto, su forma de elaboración y componentes utilizados.

Requisitos de construcción de las fábricas de chacinados y condiciones higiénico-sanitarias

Aislamiento — 16. 2 Las fábricas de chacinados deberán hallarse aisladas de toda otra industria que elabore productos no comestibles.

Acceso, carga y descarga — 16. 2. 1 Los accesos dentro de los establecimientos serán pavimentados con recintos adecuados para carga y descarga, los que serán cubiertos de modo tal, que posibiliten que los medios de transporte queden perfectamente protegidos durante estas operaciones, por un alero no menor de cinco (5) metros. Las descargas de reses, medias reses o cuartos, se efectuarán por rieles aéreos u otro medio mecánico. La carne en trozos se transportará en zorras. En ningún caso se permitirá el transporte a hombro.

Condiciones del edificio — 16. 2. 2 El edificio debe ser integramente de mampostería y llenar entre otros los siguientes requisitos:

a) Los pisos deben ser de material impermeable, antideslizante y resistente a los ácidos grasos y a los elementos de higienización.

b) Los pisos tendrán drenaje propio y una pendiente hacia la boca de drenaje del dos (2) por ciento como mínimo.

c) La o las bocas de drenaje estarán tapadas con rejillas removibles y la conexión a la red general de descarga de fluentes se hara por cierre sifónico.

Disponibilidad de agua — 16. 2. 3 La disponibilidad total de agua potable para las necesidades del establecimiento será de veinte (20) litros por kilogramo de producto terminado. Esta cifra es basica y será adecuada por la Dirección General de Sanidad Animal de acuerdo a las condiciones de trabajo.

Tratamiento de las aguas — 16. 2. 4 El tratamiento y evacuación de las aguas residuales se ajustarán a las disposiciones que se especifican en los Capítulos III y IV.

Paredes y techos; ángulos — 16. 2. 5 Los ángulos de encuentro de las paredes con el techo y piso y de las paredes entre si, deberán ser redondeados.

Dependencias — 16. 2. 6 Las fábricas de chacinados deberán contar con las siguientes dependencias:

1) Oficina destinada a la Inspección Veterinaria.
2) Sala destinada a despostadero.
3) Sala de elaboración.
4) Cámara frigorífica.
5) Secadero.
6) Ahumadero.
7) Estufas.
8) Sala de cocción.
9) Depósito de tripas.
10) Depósito de aditivos.
11) Local para lavado de utensilios.
12) Local de rotulación, embalaje y expedición.
13) Depósito para detritos de limpieza, desperdicios y comisos.
14) Servicios sanitarios.
15) Vestuarios.

Las salas destinadas a despostaderos y a elaboración, pueden ser comunes, cuando la Dirección General de Sanidad Animal lo autorice.

Aislamiento de dependencias — 16. 2. 7 Todas las dependencias enumeradas en el artículo anterior, deben estar aisladas entre si, con puertas de cierre automático, con sus aberturas protegidas con tela antiinsectos o cortina de aire y de aireación amplia.

Dependencias, eximición — 16. 2. 8 Cuando por la índole de la producción, no se requiera contar con alguna de las dependencias citadas, la misma será eximida, cuando la Dirección General de Sanidad Animal lo autorice.

Instalaciones; capacidad — 16. 2. 9 Las instalaciones estarán acordes en superficie y capacidad con la producción, la que será estimada en kilogramos o unidades diarias.

Despostadero — 16. 2.10 El local destinado a despostadero debe reunir las condiciones establecidas en el Capítulo XIII sin perjuicio de otras que exige este Reglamento.

Sala de elaboración, friso — 16. 2.11 En la sala de elaboración las paredes deben estar recubiertas hasta dos y medio (2,5) metros de altura como mínimo, de material impermeable; azulejos, enlucido de cemento portland, placas de cerámicas vitrificadas, mármol o cualquier otro material que sea resistente a los ácidos grasos y a los elementos de higienización.

Part. de la pared sin friso — 16. 2.12 Si el revestimiento impermeable no llegara hasta el techo, la parte no revestida, debe estar recubierta por revoque liso y pintado con material impermeabilizante de colores claros, libre de sustancias tóxicas.

Capacidad — 16. 2.13 La sala de elaboración debe disponer de una superficie minima de cuarenta (40) metros cuadrados.

Superficie por obrero — 16. 2.14 La superficie libre, dentro de la sala de elaboración, tendra un mínimo de dos (2) metros cuadrados por operario.

Picos de agua — 16. 2.15 La sala de elaboración contará con picos de agua para limpieza en cantidad suficiente, los que estarán ubicados a no menos de treinta (30) centímetros del suelo y a no más de cincuenta (50) centímetros.

Grifos — 16. 2.16 La sala de elaboración contará con grifos de agua para beber los operarios, como mínimo a razón de uno (1) cada cincuenta (50) personas.

Ahumaderos y estufas — 16. 2.17 Los ahumaderos y las estufas serán de mampostería revocada y de fácil higienización.

Depósito de tripas — 16. 2.18 Los depósitos de tripas poseerán piletas de cemento u otro material impermeable para conservación de las tripas saladas.

Sala de aditivos — 16. 2.19 La sala de aditivos estará instalada en local independiente de toda otra dependencia de la fábrica.

Sala de aditivos — 16. 2.20 La sala de aditivos deberá disponer de una estantería con cajones para clasificación y depósito de los aditivos. Los cajones pueden ser reemplazados por recipientes inoxidables y de fácil higienización.

Utensilios — 16. 2.21 Los utensilios empleados en el manipuleo de los aditivos, no pueden tener otro uso que el específico a que están destinados. El material de construcción de los utensilios debe ser metal inoxidable o plástico.

Local para lavado de utensilios — 16. 2.22 El local destinado a lavado de utensilios y elementos laborales, deberá contar con piletas acordes con las necesidades para las que se les destina y abundante provisión de agua.

Desnaturalización de desperdicios — 16. 2.23 Todo material que se introduzca al local de desperdicios, debe ser desnaturalizado de acuerdo a lo que disponga la Inspección Veterinaria.

Local de rotulación, embalaje y expedición — 16. 2.24 El local destinado al rotulado, embalaje y expedición deberá llenar los requisitos generales exigidos para el resto de las dependencias.

Servicios sanitarios y vestuarios — 16. 2.25 Los servicios sanitarios y el vestuario deben responder a las normas establecidas en este Reglamento.

Vestimenta — 16. 2.26 La vestimenta y demás condiciones higiénico-sanitarias a que debe ajustarse el personal, son las establecidas en este Reglamento.

Fluentes — 16. 2.27 El régimen de fluentes se ajustará a lo establecido en este Reglamento.

Iluminación — 16. 2.28 La iluminación de la sala de elaboración, será natural y/o artificial, permitiendo operabilidad en todo el ámbito del local, exigiéndose un mínimo de doscientas (200) unidades Lux. En ningún caso la luz debe alterar los colores de la materia prima.

Ventilación — 16. 2.29 La ventilación se ajustará a las normas establecidas para los despostaderos, consignadas en el Capítulo XIII.

Temperatura — 16. 2.30 Durante la elaboración, la temperatura en el ámbito de trabajo no podrá exceder de quince (15) grados centígrados.

Depósito de huesos y desperdicios — 16. 2.31 Los recipientes para el depósito de huesos o desperdicios, deberan poseer tapas, ser de cantos interiores redondeados y construidos de metal inoxidable o material plástico. Los recipientes para transporte de huesos o desperdicios deben reunir las mismas condiciones que los anteriores, pudiendo no poseer tapa. Ambos elementos deben hallarse perfectamente identificados por colores diferentes, determinados en el Capítulo III.

Cámaras frigoríficas — 16. 2.32 Las cámaras frigoríficas se ajustarán a los requerimientos establecidos en el Capítulo V.

Sala de cocción — 16. 2.33 En la sala de cocción, la ventilación, ya sea natural o por medios mecánicos, deberá asegurar un ambiente libre de vapores y evitar su condensación en paredes y techos.

Secadero — 16. 2.34 Las paredes de los secaderos serán revocadas, de superficie lisa y pintadas en colores claros. Los pisos serán impermeables y los techos, cuando el material de construcción lo permita, revocados.

Elementos laborales

Implementos laborales — 16. 3 Se consideran elementos laborales, los rieles aéreos, gancheras, zorras, bandejas, moldes, mesas, máquinas (excluidas las de servicio mecánico) y todo otro elemento que se utilice en la elaboración integral de la materia prima.

Máquinas y piezas 16. 3. 1 Las máquinas destinadas a la tarea de cortar, picar, mezclar, amasar y o embutir los chacinados en elaboración, deberán tener todas las piezas que entren en contacto con los mismos, limpias, libres de óxido y responder a las exigencias consignadas en el Capítulo XVII.

Plomo y arsénico 16. 3. 2 Los metales y otros materiales en contacto con los alimentos y sus primeras materias, no deben contener más de uno (1) por ciento de plomo, antimonio, zinc u otras impurezas, ni más de un centésimo (0,01) por ciento de arsénico u otra sustancia nociva.

Metales sintéticos 16. 3. 3 Se admitirá en la construcción de las máquinas, el uso de material sintético siempre que sea resistente a la abrasión, al agua hiviente, no quebradizo y responda a las prescripciones del apartado anterior.

Tablas de las mesas 16.3. 4 Cuando se utilicen tablas en los bordes de la mesa para facilitar el trozado, la madera deberá ser dura, con un índice higroscópico mínimo, no desprender olores, no desteñir ni astillarse con facilidad y ser fácilmente desmontable.

Tamaño de las tablas 16. 3. 5 Cada tabla adicionada a la mesa, no podrá sobrepasar los treinta (30) centímetros de ancho y será de fácil remoción.

Piletas 16. 3. 6 Las piletas deben ser construídas de material impermeable y de superficie lisa y sus desagües estar conectados a la red cloacal.

Implementos de madera 16. 3. 7 Se permite el uso de elementos laborales de madera, cuando a juicio de la Inspección Veterinaria razones tecnológicas lo requieran y sean de fácil limpieza y desinfección.

Requisitos de las materias primas y otros elementos que intervienen en la elaboración

Uso de las mezclas 16. 4 Las mezclas o pastas de carne, que no hubieren sido utilizadas en el día de su preparación, podrán ser utilizadas hasta el día siguiente, siempre que fueran conservadas en cámaras frigoríficas a una temperatura de cuatro (4) a cinco (5) grados centígrados en el interior de la masa.

Uso de mezclas en caso de rupturas 16. 4. 1 Las mezclas o pastas de carnes procedentes de rupturas de la envoltura de los chacinados en elaboración, podrán ser utilizadas para preparar otros productos que se elaboren en ese mismo día. En caso de no utilizarse ese mismo día, podrá serlo el día siguiente, siempre que se sometan a la cocción y se almacenen en cámaras frigoríficas.

Tripas: tiernización 16. 4. 2 Las tripas naturales, utilizadas como continentes, podrán ser tratadas por inmersión en jugo de ananá fresco o extracto de papaína, de bromelina, ficina o jugo pancreático, para permitir que las encimas actúen sobre las tripas, logrando su tiernización debiéndose en todos los casos, después de este tratamiento, ser sometidas a un prolijo lavado para eliminar todo resto de la sustancia empleada.

Tripas: infestación 16. 4. 3 Está prohibido el uso de envolturas animales (intestino o esófago) infestadas con nódulos parasitarios, excepto en los casos en que la infestación no exceda de cinco (5) nódulos por metro y los mismos hayan sido extirpados.

Parafina, cera, barniz 16. 4 4. En los embutidos estacionados está permitido el baño de parafina purificada y desodorizada, de ceras, el barnizado u otro producto aprobado por la Dirección General de Sanidad Animal.

Papeles de plomo 16. 4. 5 Los papeles de plomo o de estaño demasiado plomífero y los coloreados con anilinas consideradas nocivas que no cedan fácilmente su color, pueden utilizarse siempre que se coloque una hoja intermedia de material impermeable.

Celofanes 16. 4. 6 En las envolturas de embutidos, puede reemplazarse el papel de estaño o de alumino por celogonias incoloras, emerosina, cefalina, películas o celulosa pura, celofanes y afines, materiales plásticos (resinas y sus compuestos) y otros materiales autorizados por la Dirección General de Sanidad Animal.

Aceites 16. 4. 7 Los embutidos preparados en aceite, deben ser sometidos previamente a una temperatura no inferior a setenta y dos (72) grados centígrados, por un lapso mínimo de treinta (30) minutos.

Prohibiciones. Ineptitud. Declaración de componentes

Indicación de colorantes 16. 5 Cuando se usen colorantes en las preparaciones de chacinados, deberá consignarse en el rótulo "coloreado artificialmente" con la indicación del colorante utilizado.

Prohibiciones 16. 5. 1 No podrán elaborarse chacinados:

a) Empleando materia prima de calidad inferior y/o en proporción distinta a la declarada en la monografía con que se aprobó el producto.
b) Con aditivos no incluídos en este Reglamento.
c) Con adición de agua o hielo en proporción superior a la autorizada por este Reglamento.
d) Adicionando tejidos u órganos de calidad inferior o aponeurosis, intestinos, bazo, glándulas mamarias, útero o glándulas de secreción interna, con excepción del hígado.

Carne de quijada 16. 5. 2 Cuando se use carne de quijada u otra provista de abundante tejido aponeurótico o tendones, deberá ser despojada del exceso de esos tejidos antes de su elaboración.

Ineptitud de los chacinados 16. 5. 3 Se considerarán chacinados ineptos para el consumo:

a) Cuando la superficie fuera húmeda, pegajosa o resumiere líquido.
b) Cuando a la palpación se verifiquen zonas fláccidas o de consistencia anormal.
c) Cuando hubiere indicios de fermentación pútrida.
d) Cuando la mezcla o masa presente colores anormales.
e) Cuando se compruebe rancidez en las grasas.
f) Cuando la envoltura de los embutidos se hallara perforada por parásitos.
g) Cuando se verificara la existencia de gérmenes patógenos.

Composición. Obligación de declarar 16. 5. 4 En los rótulos, marbetes, marchamos o en los propios continentes de los chacinados, a elección del establecimiento, se deberá consignar los porcentajes de carne, grasa, órganos y otros tejidos de cada especie animal que entren en su composición. Asimismo debe ser declarado el porcentaje total de aditivos. En los casos indicados por este Reglamento además del porcentaje total de aditivos, debe declararse la utilización de los que así se exige.

Prohibición de tipificar 16. 5. 5 Queda prohibido calificar a los chacinados con denominaciones tales como extra, especial o alguna similar.

Modificación de los componentes 16. 5. 6 No podrá modificarse la composición de los chacinados, sin previa autorización de la Dirección General de Sanidad Animal.

Materias grasas 16. 5. 7 En los chacinados la cantidad de materias grasas que entran en su composición no podrá sobrepasar el cincuenta (50) por ciento de la masa del producto terminado.

Elaboración de grasas 16. 5. 8 Las fábricas de chacinados no podrán elaborar grasas si no se hallan habilitadas también para tal fin.

Aguas en los chacinados 16. 5. 9 La cantidad máxima de agua que admite en los chacinados frescos, calculado sobre producto desgrasado, será del setenta y cinco (75) por ciento. En los mismos productos que hayan sufrido el ahumado o ligeramente cocidos, la cantidad máxima de agua permitida será del sesenta y cinco (65) por ciento.

Agua y hielo 16. 5.10 Podrá agregarse a los chacinados, sometidos a cocimiento, agua o hielo en aquellos casos que razones técnicas lo justifiquen, no debiendo exceder del cinco (5) por ciento del peso total de la masa.

Agua y hielo en chacinados cocidos 16. 5.11 En el caso de chacinados cocidos (salchicha tipo Viena, Frankfurt), el porcentaje de agua o hielo adicionado no podrá exceder el veinticinco (25) por ciento del peso total de la masa. El producto terminado no podrá contener más del setenta y ocho (78) por ciento de agua.

Amiláceos 16. 5.12 En los chacinados frescos se permite la adición de sustancias amiláceas alimenticias hasta un cinco (5) por ciento del peso total del producto terminado, reduciéndose esa cifra al tres (3) por ciento en los chacinados secos. En chacinados cocidos se admite hasta el diez (10) por ciento.

Acido sulfuroso 16. 5.13 Los chacinados no podrán contener derivados del ácido sulfuroso.

Aserrín prohibición 16. 5.14 Queda prohibido en los establecimientos, la tenencia y/o uso de aserrín de madera, salvo el destinado a ser quemado en los ahumaderos. Igualmente queda prohibida la tenencia y/o uso de cáscara de arroz o productos similares.

Embutidos frescos

Embutidos frescos 16. 6 Son embutidos frescos de acuerdo con la definición de los apartados 16.1.1 y 16.1.2, los siguientes chacinados: butifarra, codeguín, chorizo fresco, longaniza parrillera, salchicha fresca, salchicha tipo Oxford.

Butifarra 16. 6. 1 Con el nombre genérico de butifarra se entiende el embutido fresco elaborado sobre la base de carne de cerdo o de cerdo y vacuno con el agregado de tocino, sal y especias, cuya pasta sufre un escaldado antes de ser embutida.

Codeguín 16. 6. 2 Con el nombre genérico de codeguín se entiende el embutido fresco, elaborado sobre la base de carne de cerdo o cerdo y vacuno con el agregado o no de cuero crudo de cerdo picado, sal, salitre, especias y vino blanco.

Chorizos frescos 16. 6. 3 Con el nombre genérico de chorizos frescos se entiende el embutido fresco, elaborado sobre la base de carne de cerdo, de vacuno, de ovino o mezcla de ellas, con la adición de tocino y el agregado o no de aditivos de uso permitido.

Longaniza parrillera 16. 6. 4 Se entiende por longaniza parrillera el embutido fresco, elaborado sobre la base de carne de cerdo, tocino, ají picante, orégano, vino, anís o hinojo y otros aditivos de uso permitido, pudiendo agregarse carne de vacuno.

Salchicha fresca 16. 6. 5 Con el nombre genérico de salchicha fresca se entiende el embutido fresco, elaborado sobre la base de carne de cerdo, y vacuno, con el agregado de tocino, sal, salitre y especias.

Hamburgués o bife a la hamburguesa 16. 6. 6 Se entiende por hamburgués o bife a la hamburguesa, al producto elaborado con carne picada con el agregado de sal, glutamato de sodio y ácido ascórbico. Su contenido de grasa no podrá exceder del veinte (20) por ciento.

racteres organolépticos de dichos productos. Estas exigencias se hacen extensivas a los revestimientos interiores, los cuales deben ser completos sin solución de continuidad y resistentes a los productos utilizados en su higienización.

Envases, continentes y rotulados

Material para envases permitidos

17. 3 Queda permitido sin autorización previa, el empleo de los siguientes materiales:

a) Acero inoxidable, acero, hierro fundido o hierro batido, revestidos o no con estaño técnicamente puro y hierro cromado.

b) Cobre, latón o bronce revestidos internamente con una capa de oro, plata, níquel, cromo o estaño técnicamente puros, exceptuándose del requisito del revestimiento a las calderas, vasijas y pailas para cocción de dulces y almíbares, morteros, platos de balanza y pesas.

c) Estaño, níquel, cromo, aluminio u otros metales técnicamente puros o sus aleaciones con metales inocuos.

d) Hojalata de primer uso.

Plásticos

e) Utensilios de cocina de metales diversos, con revestimiento antiadhesivo de politetrafluoretileno puro (teflón, fluón, etc.), para permitir la cocción de los alimentos sin la intervención de materias grasas.

Materiales cerámicos

f) Materiales cerámicos, barro cocido, vidriado en su parte interna, que no cedan plomo u otros compuestos nocivos al ataque de ácidos, vidrio, cristal, mármol y maderas inodoras.

Cartón, cartulina, fibras, etc

g) Cartón, cartulina, papel o sus sucedáneos, tejidos de fibras vegetales o animales, artificiales (a base de celulosa regenerada) o sintética (poliéster, poliaminídicos, polipropileno, polietileno, etc.), impermeabilizados o no, con o sin sustancias protectoras, autorizadas por el presente Reglamento o por la Dirección General de Sanidad Animal, papeles sulfurizados, con antioxidantes o funguicidas.

Papel

h) Papel impermeabilizado con cera, estearina o parafina y papel pergaminado o apergaminado, sin ácido bórico, formol u otro antiséptico (especialmente para productos y derivados de lechería), papel impregnado con veinte (20) por ciento de aceite mineral inodoro (únicamente para envolver productos de origen o base frutícola).

Pastas

i) Pastas elaboradas a base de harinas diversas, materias grasas, sales minerales y otras sustancias de uso permitido. Se admite la adición de hasta medio (0,5) gramo de bórax por cada kilogramo de pasta o batido, para la confección de envases para helados exclusivamente.

Goma

j) Goma, caucho y sucedáneos, exentos de metales nocivos y que no cedan sustancias tóxicas en general.

Plásticos

k) Materiales plásticos (polietileno, polivinilo, poliamidas y afines) que no cedan sustancias nocivas.

Telas

l) Telas de fibras vegetales o animales, artificiales o sintéticas, simples o impermeabilizadas con materias inofensivas. En el caso de jamones y pancetas sobre estas telas puede ir un revestimiento de pez de petróleo, quedando prohibido el empleo de la pez de hulla y de cualquier otra que cause reacción de fenoles y antraceno o que tenga reacción ácida o alcalina.

m) Otros materiales aprobados por la Dirección General de Sanidad Animal.

Elementos prohibidos

17. 3. 1 Queda prohibido, cuando estén o puedan estar en contacto con los alimentos, el uso de:

a) Hierro galvanizado o cincado.

b) El revestimiento interno de envases, tubos, utensilios u otros elementos con cadmio.

c) Los materiales (metales, materiales plásticos, etc.) que pueden ceder a los alimentos, metales o metaloides en proporción superior a los límites establecidos en el apartado 17.4 del presente Reglamento u otras sustancias consideradas tóxicas.

d) El material enlozado o esmaltado.

Control de elaboración y normas de tecnología sanitaria

Tolerancia en el tenor de diversas sustancias

17. 4 En los alimentos (a excepción del agua de consumo, peces y mariscos) se tolera la presencia de metales y metaloides (aditivos incidentales o residuales) que se mencionan a continuación, siempre que ello sea natural y dentro de los límites que se fijan:

Aluminio	Máximo	250	partes	por	millón
Antimonio	"	20	"	"	"
Arsénico:					
en líquido	"	0,1	"	"	"
en sólido	"	1	"	"	"
Bario	"	500	"	"	"
Boro	"	100	"	"	"
Cadmio	"	5	"	"	"
Cinc	"	100	"	"	"
Cobre	"	10	"	"	"
Estaño	"	500	"	"	"
Fluor	"	1,5	"	"	"
Hierro	"	500	"	"	"
Mercurio	"	0,05	"	"	"
Níquel	"	150	"	"	"
Plata	"	1	"	"	"
Plomo:					
en líquido	"	2	"	"	"
en sólido	"	20	"	"	"
Selenio:					
en líquido	"	0,05	"	"	"
en sólido	"	0,3	"	"	"

Cantidad anormal de hierro

17. 4. 1 La presencia en un alimento enlatado, de una cantidad anormal de hierro, procedente del ataque al envase, no será objetable siempre que el envase no se presente hinchado y que el producto reúna las condiciones normales de aptitud para el consumo. Podrá autorizarse, en el producto terminado un porcentaje mayor de lo establecido en el apartado 17.4 cuando se consuma en cantidades pequeñas (cobre en nueces y pimienta y plomo en las ostras) o cuando por el proceso de elaboración sufra transformaciones que lo hacen menos nocivo.

Materia prima para preparación de conservas

17. 4. 2 Las conservas deben ser preparadas con carnes o derivados cárneos frescos o conservados en ambientes refrigerados y que se encuentren en perfecto estado de conservación. Las temperaturas de las carnes refrigeradas no podrán superar los siete (7) grados centígrados.

Empleo de carne congelada

17. 4. 3 Cuando se empleen carnes o derivados cárneos congelados y deban descongelarse para su utilización la misma se hará de modo que no se alteren los caracteres organolépticos. Queda prohibido el uso de aire caliente para descongelar.

Prohibición del contacto de sustancias alimenticias

17. 4. 4 Las sustancias alimenticias o sus primeras materias, no podrán estar en contacto con:

a) Papeles impresos.

b) Papeles, arpilleras, tejidos, celofanes y análogos o afines de segundo uso o maculados.

c) Papeles que contengan productos nocivos o de uso prohibido como ser yeso, alumbre, barita, resinas sintéticas, pez de carbón de hulla y derivados antracénicos, colorantes de anilinas no admitidos por la autoridad sanitaria correspondiente, antisépticos no autorizados.

d) Papeles colorados con colorantes vegetales o sintéticos de uso permitido, pero que cedan fácilmente su color.

e) Papeles de plomo o papeles de estaño que contengan más de uno (1) por ciento de plomo o de antimonio y más de un centécimo (0,01) por ciento de arsénico.

f) Cartón, papel, corcho y sucedáneos que no sean de primer uso. Los Productos que tomaran contacto con los elementos mencionados en el presente apartado se considerarán ineptos para el consumo y serán decomisados en el acto, sin perjuicio de la aplicación de la penalidad que corresponda.

Granallas

17. 4. 5 Las granallas, municiones o perdigones empleados para la limpieza de recipientes y envases destinados a contener productos alimenticios, bebidas y sus correspondientes primeras materias, no deben ceder sustancias consideradas tóxicas.

Detergentes

17. 4. 6 Se permite emplear en las operaciones de limpieza de locales donde se elaboran alimentos, de utensillos de cocina, de envases y vajilla, únicamente productos aprobados por la Dirección General de Sanidad Animal.

Temperatura en el momento del envasado

17. 4. 7 Los productos que se traten por el calor, deben conservar en el momento del envase y cierre del continente una temperatura no inferior a sesenta (60) grados centígrados, no incluyéndose aquellos que por razones tecnológicas la Dirección General de Sanidad Animal exceptuare.

Temperatura y tiempo par el tratamiento por el calor

17. 4. 8 Los productos envasados y tratados por el calor serán sometidos a una temperatura y por un período de tiempo tales que aseguren su conservación en las condiciones ordinarias de transporte y almacenamiento.

Temperatura de esterilización

17. 4. 9 El tratamiento por calor del contenido de los envases, se hará a diferentes temperaturas y presión, según sea la masa de su contenido, forma del envase y naturaleza del producto a tratar.

Tiempo entre envasado y esterilización

17. 4.10 Cuando el tratamiento sea por medio del calor, el mismo se hará antes de transcurrir una (1) hora del cierre de los envases. Solamente se permitirá someter a esterilización los envases cuyo cierre sea perfecto.

Envases defectuosos

17. 4.11 El producto contenido en envases que presenten defectos después de haber pasado por la máquina remachadora, podrá ser reenvasado antes del término de seis (6) horas del primitivo envasamiento. Cuando el defecto se descubriera después del tratamiento por el calor, el reenvasado será hecho en el mismo lapso. Si el

Galantina de cabeza

16. 9. 9 Se entiende por galantina de cabeza, el chacinado no embutido elaborado con carne vacuna, porcina, tocino, cueros y hocicos de cerdo con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca molida, nuez moscada molida, clavo de olor molido, canela molida, arvejas secas partidas, ajo pisado, vino blanco, harina de trigo. Se llenan los moldes cubiertos interiormente por epiplón, sometiéndolos a cocimiento.

Galantina de lengua

16. 9.10 Se entiende por galantina de lengua, el chacinado no embutido elaborado con lenguas vacunas o de cerdo curadas y carne vacuna, con el agregado o no de pimienta blanca partida, sal fina, salitre, canela molida, arvejas secas partidas, vino blanco, harina de trigo. Se llenan los moldes cubiertos interiormente por epiplón sometiéndolos a cocimiento.

Galantina de lengua forrada

16. 9.11 Se entiende por galantina de lengua forrada, el chacinado no embutido, elaborado con carne vacuna, tendones, tocino, mondongo o no y lenguas de vacuno o de cerdo con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca, nuez moscada, canela molida, menta molida, esencia de anís, macis molido, ajo pisado, harina de trigo. Se llenan los moldes cubiertos interiormente por epiplón, sometiéndolos a cocimiento.

Galantina italiana

16. 9.12 Se entiende por galantina italiana, el chacinado no embutido, elaborado con carne vacuna, tocino y cuero de cerdo con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca, nuez moscada molida, macis molido, vino blanco, harina de trigo. Se llenan los moldes cubiertos interiormente por epiplón, sometiéndolos a cocimiento.

Galantina ojo de rey

16. 9.13 Se entiende por galantina ojo de rey, el chacinado no embutido elaborado con carne vacuna, tocino y tendones de vacunos con el agregado o no de sal, salitre, macis molido, nuez moscada molida, pimienta blanca. Se llenan los moldes cubiertos interiormente por epiplón presionando la masa complementaria, dejando un hueco horizontal donde se colocará la carne vacuna arrollada, sometiéndola a cocimiento.

Galantina panceta arrollada

16. 9.14 Se entiende por galantina panceta arrollada, el chacinado no embutido elaborado con carne de vacuno y panceta fresca con el agregado o no de sal, salitre, azúcar, coriandro, pimienta blanca partida, harina de trigo. Se llenan los moldes cubiertos interiormente por epiplón con las pancetas arrolladas y se someten a cocimiento a temperatura y tiempo apropiados.

Galantina tres en uno

16. 9.15 Se entiende por galantina tres en uno, un chacinado no embutido, elaborado con la combinación de queso de cerdo, galantina vienesa y lengua forrada. En los moldes, cubiertos con epiplón, se estratifican los chacinados componentes y se someten a cocción a temperatura y tiempo apropiados.

Galantina vienesa

16. 9.16 Se entiende por galantina vienesa, el chacinado no embutido elaborado con carne vacuna, carne de cerdo o no y tocino al que se agrega o no sal fina, salitre, azúcar blanca, pimienta blanca molida, macis molido, clavo de olor molido, canela molida, arvejas secas partidas, vino blanco. Se llenan los moldes cubiertos interiormente por epiplón, sometiéndolos a cocimiento a temperatura y tiempo apropiados.

Lechón arrollado

16. 9.17 Se entiende por lechón arrollado, el chacinado no embutido, elaborado con lechón desosado, curado, adobado, enrollado, atado como un matambre y sometido a cocción.

Matambre arrollado

16. 9.18 Se entiende por matambre arrollado el chacinado no embutido, elaborado con el músculo cutáneo mayor del vacuno, curado, adobado, arrollado, atado y sometido a cocimiento.

Picadillo de jamón

16. 4.18 Se entiende por matambre arrollado el chacinado no embutido, preparado con carne de cerdo curado, tocino y carne vacuna con el agregado o no de sal, pimienta blanca, ají picante, menta molida, arvejas secas partidas, vino blanco, harina de trigo. La masa preparada en picadillo, es llevada a los moldes previamente recubiertos interiormente con epiplón y sometida a cocimiento a temperatura y tiempo apropiados.

Queso de cerdo

16. 9.20 Se entiende por queso de cerdo el chacinado no embutido elaborado con cabeza de cerdo, quijadas y lenguas de vacunos con el agregado o no de sal, salitre, pimienta, nuez moscada, clavo de olor, canela, arvejas, ají picante molido, ajo, piñones, vino blanco y harina de trigo. La mezcla envuelta en epiplón de vacuno se lleva a los moldes y se somete a cocción a temperatura y tiempo apropiados.

Queso de cerdo alemán

16. 9.21 Se entiende por queso de cerdo alemán, un chacinado no embutido elaborado con cabezas de cerdo, carne vacuna y cueros de cerdo con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca molida, tomillo molido, cebolla, orégano, harina de trigo. Los moldes cubiertos interiormente por epiplón, se someten a cocimiento a temperatura y tiempo apropiados.

Queso de cerdo alemán, colorado

16. 9.22 Se entiende por queso de cerdo alemán, colorado, un chacinado no embutido elaborado como el descripto en el apartado anterior, pero con el agregado de sangre de vacuno o de cerdo.

Rulada

16. 9.23 Se entiende por rulada en forma genérica, el chacinado no embutido elaborado en forma similar a la galantina, recubierto por una loncha de tocino o músculo pectoral ascendente de vacuno o pectoral de cerdo, al que se agregan decoraciones de fantasía. El procesado concluye con la cocción a temperatura apropiada.

CAPITULO XVII

17. — CONSERVAS

Definiciones generales

Conserva alimenticia. Definición

17. 1 Se entiende por conserva, el producto alimenticio que envasado herméticamente y sometido a un tratamiento térmico no se altera ni representa peligro alguno para la salud del consumidor bajo condiciones habituales de almacenamiento, durante un tiempo prolongado. El producto no debe sufrir deterioro durante las pruebas de la estufa que se exigen en este Reglamento.

Conserva animal. Definición

17. 1. 1 Se entiende por conserva animal, la conserva alimenticia preparada exclusivamente con carne, sobre la base de carne o cualquier otro producto de origen animal, con agregado o no de aditivos de uso permitido aunque éstos sean vegetales.

Conserva vegetal. Definición

17. 1. 2 Con el nombre de conserva vegetal, se entiende la conserva alimenticia preparada exclusivamente con productos de origen vegetal, con agregados o no de aditivos de uso permitido.

Conserva mixta. Definición

17. 1. 3 Con el nombre de conserva mixta, se entiende la conserva alimenticia preparada con productos de origen animal y vegetal conjuntamente, cualquiera sea la proporción en que dichos productos intervengan. No comprende esta definición el agregado a las conservas animales de salsas o aditivos de origen vegetal.

Semiconserva. Definición

17. 1. 4 Se entiende por semi-conserva, al producto alimenticio envasado y que ha sido sometido a un tratamiento térmico que permite prolongar por un lapso limitado, inferior al de las conservas, las naturales condiciones de comestibilidad.

No exigencia de la prueba de la estufa

17. 1. 5 A diferencia de las conservas, no se exigirá para las semi-conservas la prueba de la estufa.

Declaración de la temperatura de conservación y fecha de elaboración y vencimiento

17. 1. 6 En el rótulo se declarará la temperatura a que deben conservarse. Cuando la Dirección General de Sanidad Animal lo crea conveniente, puede exigir que se declare en el envase, la fecha de elaboración y/o de vencimiento de las semi-conservas.

Producto conservado

17. 1. 7 Se entiende por producto conservado al producto alimenticio que habiendo sido sometido a un proceso físico y/o químico (frío, deshidratado, enrobado, radiación, liofilización) para prolongar su conservación, no reúne las condiciones de los otros productos definidos en los Capítulos XV y XVI.

Fábricas de conservas y requisitos higiénico-sanitarios

Fábrica de conservas. Definición

17. 2 Se entiende por fábricas de conservas, de semi-conservas y o de productos alimenticios conservados, los establecimientos o sección de establecimientos que elaboren los productos definidos en los apartados 17.1 y siguientes.

Requisitos generales

17. 2. 1 Las fábricas de conservas, semi-conservas alimenticias o de productos alimenticios conservados deben reunir, de acuerdo a la naturaleza de su producción, los requisitos higiénico-sanitarios que para tales actividades son exigidos por este Reglamento para las fábricas de chacinados sin perjuicio de toda otra exigencia higiénico-sanitaria que en relación con la labor a desarrollar se consigne en este Reglamento.

Secciones

17. 2. 2 Las fábricas de conservas, de semi-conservas alimenticias y/o de productos alimenticios conservados deben poseer las siguientes dependencias:

1) Cámaras frigoríficas.
2) Local para recepción del producto a elaborar.
3) Sala para la elaboración, previo al cocimiento.
4) Sala para cocimiento.
5) Sala para eliminar antes del envasado, tendones, aponeurosis, exceso de grasa y otras partes no admitidas por este Reglamento.
6) Sala para envasado y cierre de los envases.
7) Local para esterilización y enfriado.
8) Local para incubación, estacionamiento previo a la venta, barnizado, etiquetado y encajonado.
9) Local para barnizado interior de los envases cuando sea necesario.
10) Local de limpieza de los envases previa a su utilización.
11) Local para depósito de hojalata, envases, cartón, pinturas, barnices, rótulos, colas.

Cuando por la índole de la producción no se requiera contar con alguna de las dependencias citadas, la misma no será exigida, cuando la Dirección General de Sanidad Animal así lo autorice.

Aislamiento

17. 2. 3 Los establecimientos habilitados como fábricas de conservas, semi-conservas o productos alimenticios conservados o las salas destinadas a ese fin, deberán estar aisladas de toda industria que elabore productos no comestibles o donde se depositen los mismos.

Disponibilidad de agua potable

17. 2. 4 La disponibilidad de agua potable en las fábricas de conserva, será de cuarenta (40) litros por kilogramo de producto terminado. Esta cifra puede ser adecuada por la Dirección General de Sanidad Animal cuando la labor a desarrollar así lo exija.

Utensilios, recipientes, envases, envolturas, etc.

17. 2. 5 Todos los utensilios, recipientes, envases, envolturas, aparatos, parte de aparatos, cañerías y accesorios que se hallen en contacto con alimentos, deberán encontrarse en todo momento en buenas condiciones de higiene, estar construidos o revestidos con materiales resistentes al producto a elaborar y no ceder sustancias nocivas ni otras contaminantes o modificadoras de los ca-

racteres organolépticos de dichos productos. Estas exigencias se hacen extensivas a los revestimientos interiores, los cuales deben ser completos sin solución de continuidad y resistentes a los productos utilizados en su higienización.

Envases, continentes y rotulados

Material para envases permitidos

17. 3 Queda permitido sin autorización previa, el empleo de los siguientes materiales:

a) Acero inoxidable, acero, hierro fundido o hierro batido, revestidos o no con estaño técnicamente puro y hierro cromado.

b) Cobre, latón o bronce revestidos interiormente con una capa de oro, plata, níquel, cromo o estaño técnicamente puros, exceptuándose del requisito del revestimiento a las calderas, vasijas y pailas para cocción de dulces y almíbares, morteros, platos de balanza y pesas.

c) Estaño, níquel, cromo, aluminio u otros metales técnicamente puros o sus aleaciones con metales inocuos.

d) Hojalata de primer uso.

Plásticos

e) Utensilios de cocina de metales diversos, con revestimiento antiadhesivo de politetrafluoretileno puro (teflón, fluón, etc.), para permitir la cocción de los alimentos sin la intervención de materias grasas.

Materiales cerámicos

f) Materiales cerámicos, barro cocido, vidriado en su parte interna, que no cedan plomo u otros compuestos nocivos al ataque de ácidos, vidrio, cristal, mármol y maderas inodoras.

Cartón, cartulina, fibras, etc

g) Cartón, cartulina, papel o sus sucedáneos, tejidos de fibras vegetales o animales, artificiales (a base de celulosa regenerada) o sintética (poliéster, poliamídicos, polipropileno, polietileno, etc.), impermeabilizados o no, con o sin sustancias protectoras, autorizadas por el presente Reglamento o por la Dirección General de Sanidad Animal, papeles sulfurizados, con antioxidantes o funguicidas.

Papel

h) Papel impermeabilizado con cera, estearina o parafina y papel pergaminado o apergaminado, sin ácido bórico, formol u otro antiséptico (especialmente para productos y derivados de lechería), papel impregnado con veinte (20) por ciento de aceite mineral inodoro (únicamente para envolver productos de origen o base frutícola).

Pastas

i) Pastas elaboradas a base de harinas diversas, materias grasas, sales minerales y otras sustancias de uso permitido. Se admite la adición de hasta medio (0,5) gramo de bórax por cada kilogramo de pasta o batido, para la confección de envases para helados exclusivamente.

Goma

j) Goma, caucho y sucedáneos, exentos de metales nocivos y que no cedan sustancias tóxicas en general.

Plásticos

k) Materiales plásticos (polietileno, polivinilo, poliamidas y afines) que no cedan sustancias nocivas.

Telas

l) Telas de fibras vegetales o animales, artificiales o sintéticas, simples o impermeabilizadas con materias inofensivas. En el caso de jamones y panecetas sobre estas telas puede ir un revestimiento de pez de petróleo, quedando prohibido el empleo de la pez de hulla y de cualquier otra que cause reacción de fenoles y antraceno o que tenga reacción ácida o alcalina.

m) Otros materiales aprobados por la Dirección General de Sanidad Animal.

Elementos prohibidos

17. 3. 1 Queda prohibido, cuando estén o puedan estar en contacto con los alimentos, el uso de:

a) Hierro galvanizado o cincado.

b) El revestimiento interno de envases, tubos, utensilios u otros elementos con cadmio.

c) Los materiales (metales, materiales plásticos, etc.) que pueden ceder a los alimentos, metales o metaloides en proporción superior a los límites establecidos en el apartado 17.4 del presente Reglamento u otras sustancias consideradas tóxicas.

d) El material enlozado o esmaltado.

Control de elaboración y normas de tecnología sanitaria

Tolerancia en el tenor de diversas sustancias

17. 4 En los alimentos (a excepción del agua de consumo, peces y mariscos) se tolera la presencia de metales y metaloides (aditivos incidentales o residuales) que se mencionan a continuación, siempre que ello sea natural y dentro de los límites que se fijan:

Aluminio	Máximo	250	partes	por	millón
Antimonio	»	20	»	»	»
Arsénico:					
en líquido	»	0,1	»	»	»
en sólido	»	1	»	»	»
Bario	»	500	»	»	»
Boro	»	100	»	»	»
Cadmio	»	5	»	»	»
Cinc	»	100	»	»	»
Cobre	»	10	»	»	»
Estaño	»	500	»	»	»
Fluor	»	1,5	»	»	»
Hierro	»	500	»	»	»
Mercurio	»	0,05	»	»	»
Níquel	»	150	»	»	»
Plata	»	1	»	»	»
Plomo:					
en líquido	»	2	»	»	»
en sólido	»	20	»	»	»
Selenio:					
en líquido	»	0,05	»	»	»
en sólido	»	0,3	»	»	»

Cantidad anormal de hierro

17. 4. 1 La presencia en un alimento enlatado, de una cantidad anormal de hierro, procedente del ataque al envase, no será objetable siempre que el envase no se presente hinchado y que el producto reúna las condiciones normales de aptitud para el consumo. Podrá autorizarse, en el producto terminado un porcentaje mayor de lo establecido en el apartado 17.4 cuando se consuma en cantidades pequeñas (cobre en nueces y pimienta y plomo en las ostras) o cuando por el proceso de elaboración sufra transformaciones que lo hacen menos nocivo.

Materia prima para preparación de conservas

17. 4. 2 Las conservas deben ser preparadas con carnes o derivados cárneos frescos o conservados en ambientes refrigerados y que se encuentren en perfecto estado de conservación. Las temperaturas de las carnes refrigeradas no podrán superar los siete (7) grados centígrados.

Empleo de carne congelada

17. 4. 3 Cuando se empleen carnes o derivados cárneos congelados y deban descongelarse para su utilización la misma se hará de modo que no se alteren los caracteres organolépticos. Queda prohibido el uso de aire caliente para descongelar.

Prohibición del contacto de sustancias alimenticias

17. 4. 4 Las sustancias alimenticias o sus primeras materias, no podrán estar en contacto con:

a) Papeles impresos.

b) Papeles, arpilleras, tejidos, celofanes y análogos o afines de segundo uso o maculados.

c) Papeles que contengan productos nocivos o de uso prohibido como ser yeso, alumbre, barita, resinas sintéticas, pez de carbón de hulla y derivados antracénicos, colorantes de anilinas no admitidos por la autoridad sanitaria correspondiente, antisépticos no autorizados.

d) Papeles colorados con colorantes vegetales o sintéticos de uso permitido, pero que cedan fácilmente su color.

e) Papeles de plomo o papeles de estaño que contengan más de uno (1) por ciento de plomo o de antimonio y más de un centécimo (0,01) por ciento de arsénico.

f) Cartón, papel, corcho y sucedáneos que no sean de primer uso. Los Productos que tomaran contacto con los elementos mencionados en el presente apartado se considerarán ineptos para el consumo y serán decomisados en el acto, sin perjuicio de la aplicación de la penalidad que corresponda.

Granallas

17. 4. 5 Las granallas, municiones o perdigones empleados para la limpieza de recipientes y envases destinados a contener productos alimenticios, bebidas y sus correspondientes primeras materias, no deben ceder sustancias consideradas tóxicas.

Detergentes

17. 4. 6 Se permite emplear en las operaciones de limpieza de locales donde se elaboran alimentos, de utensillos de cocina, de envases y vajilla, únicamente productos aprobados por la Dirección General de Sanidad Animal.

Temperatura en el momento del envasado

17. 4. 7 Los productos que se traten por el calor, deben conservar en el momento del envase y cierre del continente una temperatura no inferior a sesenta (60) grados centígrados, no incluyéndose aquellos que por razones tecnológicas la Dirección General de Sanidad Animal exceptuare.

Temperatura y tiempo por el tratamiento por el calor

17. 4. 8 Los productos envasados y tratados por el calor serán sometidos a una temperatura y por un período de tiempo tales que aseguren su conservación en las condiciones ordinarias de transporte y almacenamiento.

Temperatura de esterilización

17. 4. 9 El tratamiento por calor del contenido de los envases, se hará a diferentes temperaturas y presión, según sea la masa de su contenido, forma del envase y naturaleza del producto a tratar.

Tiempo entre envasado y esterilización

17. 4.10 Cuando el tratamiento sea por medio del calor, el mismo se hará antes de transcurrir una (1) hora del cierre de los envases. Solamente se permitirá someter a esterilización los envases cuyo cierre sea perfecto.

Envases defectuosos

17. 4.11 El producto contenido en envases que presenten defectos después de haber pasado por la máquina remachadora, podrá ser reenvasado antes del término de seis (6) horas del primitivo envasamiento. Cuando el defecto se descubriera después del tratamiento por el calor, el reenvasado será hecho en el mismo lapso. Si el

defecto o rotura se comprobara al finalizar el horario de trabajo, y no pudiera cumplirse lo estipulado anteriormente, se permitirá depositar los envases en cámaras frigoríficas a cero (0) grado centígrado hasta el día siguiente, en que serán transvasados. El contenido no transvasado de acuerdo a lo estipulado en este apartado será decomisado con destino a digestor.

Termógrafo 17. 4.12 El equipo destinado a esterilización debe estar provisto de un manómetro para el control de la presión y termógrafo para el registro gráfico de la operación.

Curva gráfica 17. 4.13 La curva gráfica de las operaciones de esterilización será exhibida a la Inspección Veterinaria todas las veces que ésta lo requiera, debiéndose poder identificar en cada caso la partida a que corresponda.

Reemplazo de aire por gases inertes 17. 4.14 Queda permitido reemplazar el aire de los envases por un gas inerte tal como nitrógeno, dióxido de carbono u otros permitidos por la Dirección General de Sanidad Animal, no siendo obligatorio declarar esta operación en los rótulos.

Cámaras frigoríficas 17. 4.15 Las cámaras frigoríficas deben responder a los requisitos higiénicos-sanitarios y de construcción exigidos en el capítulo respectivo de este Reglamento.

Capacidad de cámaras frigoríficas 17. 4.16 La capacidad de las cámaras frigoríficas en cuanto a volumen se fijará según el producto a enfriar o almacenar y de acuerdo con las condiciones de temperatura que se deba lograr en esos productos.

Despostada 17. 4.17 La sección destinada a la elaboración de la materia prima previo el cocimiento, tratándose de especies mayores, debe reunir los requisitos señalados en el Capítulo XIII. En aves, pescados y pilíferos de carne, responderá a las exigencias consignadas en los capítulos respectivos.

Mesas 17. 4.18 Las mesas destinadas a eliminar antes del envasado, tendones, aponeurosis, excesos de grasa y otros tejidos no permitidos por este Reglamento, deben estar recubiertas por una lámina de acero inoxidable, la que debe cubrir los cuatro (4) cantos de la mesa cuando se usaran para esa cubierta más de una lámina, las mismas estarán soldadas entre sí.

Sección envasado 17. 4.19 La sección envasado, debe reunir los requisitos exigidos para las salas de elaboración de las fábricas de chacinados.

Cocinas 17. 4.20 Las cocinas, deben reunir las condiciones especificadas en el Capítulo XVI, admitiéndose el empleo de las cocinas continuas.

Examen de las conservas 17. 4.21 El examen de las conservas se efectuará de acuerdo a las normas siguientes:

a) El envase no debe tener presión interna a la temperatura a que fue incubado.

b) La perforación de los continentes cerrados al vacío, al permitir la entrada de aire determinará ruido característico y la disminución de la concavidad de las paredes del envase.

c) El contenido debe presentar color, olor y sabor propios de cada tipo.

d) La composición debe ser la denunciada en la monografía de aprobación del producto, debiéndose establecer la inexistencia de tejidos de inferior calidad.

e) No debe acusar reacción de amoníaco ni la presencia de compuestos sulfurados. En las conservas de carnes rojas se admiten vestigios de hidrógeno sulfurado y en las de crustáceos, se acepta un principio de ennegrecimiento siempre que sea debido a la formación de polisulfuros ferroso-férricos.

f) En el examen microbiológico y químico serán realizadas las pruebas que corresponden en cada caso y de acuerdo con las técnicas de laboratorio aprobadas por la Dirección General de Sanidad Animal.

Infracciones 17. 4.22 Se considerará que se infringe lo establecido en este Reglamento, sin perjuicio de otras infracciones, cuando tratándose de los productos contemplados en este Capítulo se compruebe:

a) Que contienen carnes de especies diferentes a las declaradas en los rótulos.

b) Que contienen sustancias extrañas a su composición normal.

c) Que presentan adición de determinadas sustancias en mayor cantidad que las determinadas por este Reglamento.

d) Que se les han adicionado aponeurosis, cartílagos, intestinos u otros tejidos no permitidos o no declarados en la monografía de aprobación del producto.

e) Que la sal empleada, contiene más de cinco (5) por ciento de salitre (nitrato de potasio o de sodio) o más de cuatro décimas (0.4) por ciento de nitrito de sodio.

f) Que en pescados y mariscos a la sal empleada se le ha agregado nitratos o nitritos en cualquier cantidad.

Carne de quijada 17. 4.23 Cuando se use carne de quijada u otra provista de abundante tejido aponeurótico o tendones, deberá ser despojada del exceso de esos tejidos antes de su elaboración.

Examen microbiológico 17. 4.24 Las conservas serán consideradas impropias para el consumo cuando revelen gérmenes patógenos vivos y en las pruebas de laboratorio la presencia de tóxicos,

en proporción superior a la tolerada por este Reglamento. Cuando se trate de gérmenes saprófitos o productos de su metabolismo, se tendrán en cuenta los índices que al efecto fije la Dirección General de Sanidad Animal.

Adición de féculas 17. 4.25 En las conservas no consideradas como pastas, se admiten féculas hasta un máximo del cinco (5) por ciento del peso del producto terminado, debiéndose declarar en el rótulo.

Controles de conservación

Exigencias de almacenamiento 17. 5 Después de esterilizadas y enfriadas inmediatamente, las latas apiladas por tipos de conserva y tamaño del envase permanecerán en un local estufa por un período mínimo de quince (15) días a treinta (30) grados centígrados.

Incubación a 55°C y 37°C 17. 5. 1 De cada partida se extraerán dos muestras representativas que se someterán a la prueba de la estufa, por un período no inferior a cinco (5) días a una temperatura de cincuenta y cinco (55) y treinta y siete (37) grados centígrados.

Envases de primer uso 17. 5. 2 Todos los envases, deben estar sin fallas y exceptuando los de vidrio, deben ser de primer uso.

Lavado de envases 17. 5. 3 Previo a su llenado, los envases serán perfectamente lavados, en posición invertida, con agua potable a una temperatura de ochenta y cinco (85) grados centígrados como mínimo y sometidos a un chorro de vapor antes de su utilización. El equipo de lavar los envases deberá estar provisto de un termómetro para verificar la temperatura del agua del lavado.

Lavado con soluciones jabonosas o alcalinas 17. 5. 4 Cuando el envase no sea fabricado por el propio establecimiento, se permite el lavado de los mismos con soluciones jabonosas o alcalinas y posterior enjuague con agua caliente.

Medios mecánicos de envasado 17. 5. 5 El envasado se hará por medios mecánicos, excepto cuando no pueda ser exigido por razones tecnológicas, admitiéndose solamente el manipuleo para ajuste de contenido. Queda prohibido llenar envases por sumersión de éstos en el producto a contener.

Aislamiento 17. 5. 6 Cuando se aíslen sustancias alimenticias de la hojalata, debe hacerse mediante barniz, laca, esmalte u otra sustancia aprobada por la Dirección General de Sanidad Animal.

Hojalata. Envases sin barniz sanitario. Excepción para envasar con aceites 17. 5. 7 La hojalata destinada a envasar alimentos o sus materias primas, deberá satisfacer las siguientes exigencias:

a) Para envases sin barniz sanitario interior protector, la superficie de contacto directo con los alimentos tendrá como mínimo cinco y medio (5,5) gramos de estaño por metro cuadrado (correspondiente a hojalata electrolítica con un revestimiento de estaño de once (11) gramos por metro cuadrado o a hojalata electrolítica diferencial que cumpla con aquella exigencia). Se exceptúan los envases para aceites alimenticios, para los cuales la superficie en contacto directo con estos últimos tendrá, como mínimo, dos con ocho (2,8) gramos de estaño por metro cuadrado (correspondiente a hojalata electrolítica con un revestimiento de estaño de cinco con seis (5,6) gramos diferencial que cumpla con aquella exigencia).

b) Para envases con barniz sanitario protector interior:

1) Para productos líquidos se empleará hojalata electrolítica con un revestimiento mínimo de estaño de cinco (5) a seis (6) gramos por metro cuadrado.

2) Para productos en polvo o relativamente secos se permite el empleo de hojalata con un revestimiento mínimo de estaño de tres con una décima (3,1) gramos por metro cuadrado o simple chapa negra cubierta con barniz sanitario protector.

c) Los envases fabricados con hojalata de inmersión ("hot dipped"), deben reunir las condiciones indicadas en los apartados a) y b).

Material esmaltado, lacado, barnizado 17. 5. 8 Todo material esmaltado, lacado o barnizado debe presentar la superficie completamente cubierta y no debe ceder sustancias tóxicas, ni metales o metaloides en proporción superior a los límites fijados por el apartado 17.4 del presente Reglamento.

Colorantes inofensivos 17. 5. 9 En la pintura, decorado y esmaltado de los envases, utensilios y demás materiales mencionados en los apartados anteriores, sólo serán permitidos los colorantes inofensivos, quedando prohibido los que contengan antimonio, arsénico, bario, cadmio, cobre, cromo, mercurio, plomo, uranio y cinc bajo formas solubles

Soldadura interna y externa

17. 5.10 Las soldaduras internas y los materiales soldantes de envases, utensillos y accesorios que estén o puedan estar en contacto con alimentos y bebidas, están comprendidos en las exigencias de pureza del apartado 17,4 de este Reglamento. En cuanto a las soldaduras externas y materiales soldantes para las mismas, podrán contener cualquier porcentaje de impurezas.

Cierre de envases

17. 5.11 Se autoriza el cierre de los envases de productos alimenticios y bebidas con los siguientes materiales:

a) Estaño técnicamente puro (productos enlatados) o la combinación estaño-plomo, siempre que la combinación final no supere los márgenes consignados en el apartado 17.4.

b) Corcho de primer uso y sucedáneos (plásticos, etc.) que no cedan sustancias nocivas.

c) Caucho de primer uso y sucedáneos que no cedan sustancias nocivas.

d) Tapas metálicas, estañadas, barnizadas o esmaltadas de materiales cerámicos, ajustadas sobre anillas de corcho, caucho y sucedáneos exentos de sustancias nocivas.

e) Láminas metálicas (tapa "corona" y similares) provistas del lado interior de láminas de corcho, aluminio, estaño u otros metales o de materiales plásticos o de revestimientos especiales, ninguno de los cuales debe ceder sustancias nocivas al producto envasado.

f) Vidrio, porcelana u otro material adecuado que apruebe la Dirección General de Sanidad Animal.

g) Mediante termosoldadura eléctrica, en el caso de envases plásticos.

Barnices y plásticos

17. 5.12 Los barnices y materiales plásticos destinados a estar en contacto con alimentos sólo podrán contener:

a) Resinas naturales o sintéticas y/o polímeros insolubles que no reaccionen con los alimentos.

b) Solventes de punto de ebullición inferior a ciento cincuenta (150) grados centígrados u otros cuya eliminación total se asegure en el producto terminado.

c) Plastificantes: aceite de parafina, aceite de ricino, glicerina, dietilenglicol, trietilenglicol, propilenglicol, estearatos y ricinoleatos de etilo, de butilo, de amilo y de materiales que no cedan sustancias tóxicas, benzobutilamida, ftalato de dioctilo, triheptonoato de glicerol, sebasato y adipato de octilo, acetilcitrato de tributilo, ftalato doble de heptilo y nonilo.

d) Estabilizantes: hexametilenetetramina; difeniltiourea, urea, sulfonato de sodio, alkilsulfonato de sodio alkilnaftaleno, resinatos de cobalto y de manganeso.

e) Pigmentos: colorantes autorizados por el presente Reglamento.

f) Mejoradores o cargas: talco, mica, óxido de titanio, aserrín, tierras silíceas y otros cuerpos inertes de uso permitido.

g) Otros materiales autorizados expresamente por la Dirección General de Sanidad Animal.

h) Además los barnices y materiales plásticos deben responder satisfactoriamente a las pruebas de envasamiento de tipo comercial, en tal forma que no modifiquen las propiedades organolépticas del producto a envasar.

Enfriamiento

17. 5.13 Después de la esterilización, las latas deben enfriarse hasta una temperatura de treinta y siete (37) grados centígrados para evitar posibles fenómenos de corrosión por la persistencia de humedad en la superficie.

Agua para enfriamiento

17. 5.14 El enfriamiento de las latas se hará únicamente con agua potable, previamente clorada por un lapso no inferior a veinte (20) minutos, debiendo revelar a su entrada al autoclave un dosaje no menor de tres (3) partes por millón de cloro activo libre residual.

Lavado de envases

17. 5.15 Los envases de hojalata llenos, serán lavados con agua potable y recubiertos con barniz antes de ser transportados a la sala de incubación, cuando la Dirección General de Sanidad Animal así lo disponga o razones tecnológicas lo hagan necesario.

Diferentes tipos de conservas

Carne vacuna curada y cocida (Corned-beef)

17. 6 Se entiende por carne vacuna curada y cocida (Corned-beef) una conserva elaborada con carne vacuna, desosada, trozada, cocida y curada. La humedad del producto terminado libre de grasa, no superará el sesenta y ocho (68) por ciento y las cenizas el cuatro (4) por ciento.

Carne ovina curada y cocida (Corned mutton)

17. 6. 1 Se entiende por carne ovina curada y cocida (Corned mutton), una conserva elaborada con carne ovina desosada, trozada, cocida y curada. Las condiciones del producto terminado serán las mismas que las de la carne vacuna curada y cocida.

Carne porcina curada y cocida (Corned pork)

17. 6. 2 Se entiende por carne porcina curada y cocida (Corned pork) una conserva elaborada con carne porcina curada, desosada, trozada, cocida y curada. Su composición centesimal media debe ser la misma que para la carne vacuna curada y cocida, pudiendo llegar los lípidos al veintidós (22) por ciento.

Carne vacuna sin curar (Boiled beef)

17. 6. 3 Se entiende por carne vacuna sin curar y cocida (Boiled beef), una conserva preparada como el "corned beef", pero empleando carne sin curar.

Carne ovina sin curar (Boiled mutton)

17. 6. 4 Se entiende por carne ovina sin curar y cocida (Boiled mutton), una conserva preparada como el "corned mutton" pero empleando carne sin curar.

Carne porcina sin curar (Boiled pork)

17. 6. 5 Se entiende por carne porcina sin curar y cocida (Boiled pork), una conserva preparada como el "corned pork" pero empleando carne sin curar.

Mezcla de carnes

17. 6. 6 La mezcla de carnes de distintas especies animales, debe ser denunciada en los rótulos, con indicación de porcentajes.

Asado vacuno (Roast beef)

17. 6. 7 Se entiende por asado vacuno (Roast beef), una conserva elaborada con carne fresca de vacuno asada. La humedad del producto libre de grasa no superará el setenta (70) por ciento y las cenizas serán término medio de dos y medio (2,5) por ciento.

Bife de lomo a la plancha (Grilled sirloin steak)

17. 6. 8 Se entiende por bife de lomo a la plancha (Grilled sirloin steak), una conserva elaborada con bifes de músculos psoádidos de vacuno, asados a la plancha.

Bife de vacuno con cebolla

17. 6. 9 Se entiende por bife de vacuno con cebolla (Steak and onions), una conserva elaborada con carne fresca de vacuno, asada con agregado de cebolla.

Bife tipo hamburgués con salsa blanca o de tomate

17. 6.10 Se entiende por conserva de bife hamburgués, a una conserva preparada con carne picada, con el agregado de salsa blanca o de tomate y a la que se da forma circular del diámetro del envase.

Pecho vacuno (Brisket beef)

17. 6.11 Se entiende por pecho vacuno (Brisket beef) a la conserva elaborada con carne vacuna curada o no, desosada y cocida, correspondiente a la región del pecho vacuno, parte ántero-inferior del tórax, como asimismo a la que se extiende a lo largo del esternón. Los trozos deben ser del tamaño de sus envases, aceptándose más pequeños, sólo para completar el peso.

Quijada de vacunos (Ox cheek)

17. 6.12 Se entiende por quijada vacuna (Ox cheek), la conserva elaborada sobre la base de la masa muscular, formada por los músculos maseteros y pterigoideos, curada o no y cocida.

Carne vacuna con papas (Corned beef hash)

17. 6.13 Se entiende por carne vacuna con papas (Corned beef hash), la conserva elaborada con carne vacuna cocida y curada (Corned beef), con la adición de trozos de papa cortada del mismo tamaño de la carne.

Carne sazonada (Boeuf assaisonée)

17. 6.14 Se entiende por carne sazonada (Boeuf assaisonée), una conserva elaborada con carne desosada, curada y cocida y fuertemente condimentada.

Estofado con salsa (Stewed beef)

17. 6.15 Se entiende por estofado con salsa (Stewed beef), a la conserva elaborada con carne vacuna estofada, aderezada con salsa o tuco.

Carne a la petitoria

17. 6.16 Se entiende por carne a la petitoria, la conserva elaborada sobre la base de carne o vísceras de aves, guisadas, a las que se le agrega salsa con limón y huevo.

Guiso de carne y riñón vacuno (Stewed steak and kidneys)

17. 6.17 Se entiende por guiso de carne y riñón vacunos (Stewed steak and kidneys), a la conserva elaborada con trozos de carne vacuna y riñón de vacuno, aderezadas con salsa.

Cassoulet

17. 6.18 Se entiende por "Cassoulet", una conserva elaborada sobre la base de carne de cerdo adobada, guisada, con el agregado de porotos blancos.

Ragout

17. 6.19 Se entiende por "Ragout", una conserva elaborada sobre la base de trozos de carne y hortalizas.

Locro

17. 6.20 Se entiende por locro, una conserva elaborada sobre la base de maíz quebrado, porotos, carne trozada y zapallo. Cuando se elabora con trigo, se designará locro de trigo.

Chili con carne

17. 6.21 Se entiende por chili con carne, una conserva elaborada sobre la base de carne vacuna o porcina, curada o no, finamente cortada, guisada, con el agregado o no de porotos y ají picante. El producto terminado deberá contener no menos de cuarenta (40) por ciento de carne, calculado sobre la base del peso de la carne fresca.

Cordero a la irlandesa

17. 6.22 Se entiende por cordero a la irlandesa (Irish stew), a una conserva elaborada sobre la base de carne de cordero guisada con papas y salsa, preparada con harina y leche (salsa blanca).

Guiso de cordero (Stewed lamb)

17. 6.23 Se entiende por guiso de cordero (Stewed lamb), a la conserva elaborada con carne ovina, aderezada con salsa.

Colas de vacunos (Ox tail)

17. 6.24 Se entiende por rabo o cola de vacuno (Ox tail), la conserva elaborada con las primeras vértebras coxígeas de los vacunos con sus músculos adheridos, curados o no y cocidos. Su composición media será: agua, sesenta y cinco (65) por ciento; prótidos, veintitrés (23) por ciento; lípidos, ocho (8) por ciento; cenizas, uno (1) por ciento.

Albóndigas (Meat rissolé)

17. 6.25 Se entiende por albóndiga (Meat rissolé), una conserva elaborada sobre la base de carne picada, con el agregado o no de harina y huevos y cuya masa antes de envasar, se divide en pequeñas esferas y se cuece, adicionándole una salsa, en cantidad que no puede exceder del cuarenta y nueve (49) por ciento del peso total del producto terminado.

Jamón del diablo (Deviled ham) 17. 6.26 Se entiende por jamón condimentado o jamón del diablo (Deviled ham), una conserva elaborada con pasta preparada con jamón, condimentado con especias, el que podrá ser reemplazado hasta en un cuarenta (40) por ciento por carne vacuna, en cuyo caso esta adición deberá ser declarada en el rótulo. Su composición centesimal media debe ser: humedad, cuarenta y cinco (45) por ciento; prótidos, diecinueve (19) por ciento; lípidos, treinta y tres (33) por ciento y cenizas, tres (3) por ciento.

Lenguas bovinas (Ox tongues; veal tongues) 17. 6.27 Se entiende por lenguas de bovinos, la conserva elaborada con lenguas de bovinos adultos (Ox tongues) o de terneros (Veal tongues), desprovistas de sus mucosas, huesos y cartílagos, curadas y cocidas. El contenido total del envase puede completarse con trozos de lenguas. Su composición centesimal media debe ser: agua, cincuenta y cinco (55) por ciento; prótidos, diecinueve (19) por ciento; lípidos, veintidós (22) por ciento y cenizas, cuatro (4) por ciento.

Lengua de cordero (Braised lamb tongues) 17. 6.28 Se entiende por lengua de cordero en salsa (Braised lamb tongues in savoury sauce), a la conserva elaborada con lengua de ovino cocida, que en el momento de su envasado se le adiciona salsa de tomate condimentada.

Lenguas escabechadas (Pickled tongues) 17. 6.29 Se entiende por lenguas escabechadas (Pickled seguido de la especie: ox, sheep, pork tongues), a la conserva elaborada con lenguas cocidas a las que se les agrega salsa de escabeche en proporción no mayor del cuarenta y nueve (49) por ciento del producto terminado.

Lengua ovina (lamb's tongue) 17. 6.30 Se entiende por lengua ovina (lamb's tongue) a la conserva elaborada con lenguas de ovino desprovistas de su mucosa, huesos y cartílagos, curadas, cocidas y con el agregado de caldo gelatinoso en una proporción no mayor del diez (10) por ciento. El contenido total del envase puede completarse con trozos de lenguas. Su composición centesimal media debe ser: agua, cincuenta (50) por ciento; prótidos, veinte (20) por ciento; lípidos, veintiséis (26) por ciento y cenizas, cuatro (4) por ciento.

Lenguas porcinas (Pork tongues, Lunch tongues o Breakfast tongues) 17. 6.31 Se entiende por lenguas porcinas (Pork tongues, lunch-tongues o breakfast tongues), a la conserva elaborada con lenguas de cerdo, en la misma forma que las lenguas de ovinos.

Picadillo de carne. Definición 17. 6.32 Se entiende por picadillo de carne y/o vísceras, al picado menudo al que se le agrega o no materias grasas.

Picadillo de carne para exportación (Minced meat) 17. 6.33 Se entiende por picadillo de carne para exportación (Minced meat), a la conserva elaborada con carne vacuna picada, en proporción no menor al treinta (30) por ciento del contenido total y con el agregado de grasa porcina.

Picadillo de sesos 17. 6.34 Se entiende por picadillo de sesos a una conserva elaborada sobre la base de masa encefálica picada.

Picadillos y pastas. Declaración de componentes 17. 6.35 En los rótulos de las conservas elaboradas con pastas y picadillos, deben denunciarse los componentes de origen animal que los integran. Este tipo de conservas no puede contener menos del treinta (30) por ciento de la materia prima que le da su denominación.

Pasta de carne (Pote meat) 17. 6.36 Se entiende por pasta de carne o "paté" de carne (Pote meat), a la conserva elaborada con pasta de carnes, cuya especie o especies se declararan en el rótulo, con la adición de grasa.

Pasta de hígado (Paté de foie) 17. 6.37 Se entiende por pasta de hígado (Paté de foie), la conserva elaborada con pasta de hígado, grasa, carne vacuna, pudiendo contener leche, huevos y almidón.

Pasta de hígado con hongos o con trufas 17. 6.38 Se entiende por pasta de hígado con hongos o con trufas a la conserva elaborada con pasta de hígado (Paté de foie), adicionada de no menos de seis (6) gramos de hongos secos por kilogramo de producto elaborado o no menos de ochenta (80) gramos de trufas, según el caso

Pasta de hígado graso (Paté de foie gras) 17. 6.39 Se entiende por pasta de hígado graso (Pateé de foie gras) a la conserva preparada con pasta elaborada con hígado de ganso o pato que haya sufrido una sobrecarga de grasa, con el agregado de carne y grasa de cerdo.

Adición de almidón a pastas. Humedad 17. 6.40 Las pastas para la elaboración de conservas, no pueden contener más del diez (10) por ciento de almidón o féculas ni más del sesenta y ocho (68) por ciento de humedad.

Pasta de lengua (Pote tongue) 17. 6.41 Se entiende por pasta de lengua o "paté de lengua" (Pote tongue) la conserva elaborada con pasta hecha con lengua desprovista de su mucosa, huesos y cartílagos.

Pasta de lengua con jamón (Meat and ham) 17. 6.42 Se entiende por pasta de lengua con jamón o "paté" de lengua con jamón (Meat and ham), a la conserva elaborada con pasta de carne con lengua porcina, curada y cocida en agua, con el agregado de jamón que puede ser ahumado o no.

Pasta de pavo con lechón 17. 6.43 Se entiende por pasta de pavo con lechón, la conserva elaborada sobre la base de carne de cerdo y pavo con el agregado de tocino.

Galantina de patitas de cerdo 17. 6.44 Se entiende por galatina de patitas de cerdo, a la conserva elaborada sobre la base de patitas de cerdo desosadas, curadas, cocidas en agua y con el agregado o no de otros recortes de cerdo. En el momento de su envase se le adiciona gelatina o agar-agar en una proporción no mayor de diez (10) por ciento.

Chorizos españoles 17. 6.45 Se entiende por chorizos españoles en lata, una conserva elaborada con el producto homónimo enrobados en grasa de cerdo.

Salchicha de Viena, Frankfurt, de "copetín" 17. 6.46 Se entiende por conserva de salchicha de Viena Frankfurt, de "copetín", a las conservas elaboradas con los productos homónimos.

Pollo en escabeche 17. 6.47 Se entiende por pollo en escabeche, a la conserva elaborada sobre la base de carne de pollo a la que se le adiciona una salsa de escabeche, en proporción no superior al treinta (30) por ciento del producto terminado.

Pavita en trozos 17. 6.48 Se entiende por pavita en trozos, una conserva elaborada con trozos de pavita, mezcla de los músculos pectorales y otros músculos de la economía, adicionadas de agar-agar y/o gelatina.

Pavita en escabeche 17. 6.49 Se entiende por pavita en escabeche, la conserva a que se refiere el apartado anterior, a la que se le ha reemplazado el agar-agar y/o la gelatina por una salsa de escabeche, en proporción no superior a cuarenta y nueve (49) por ciento del producto terminado.

Mondongo a la genovesa 17. 6.50 Se entiende por mondongo a la genovesa, una conserva elaborada con mondongo vacuno, cortado en tiras finas o trozos pequeños, al que se le agrega una salsa preparada con ají, tomate, cebolla, apio, perejil, zanahoria, ajo y pimentón

Mondongo en salsa de tomate 17. 6.51 Se entiende por mondongo en salsa de tomate, a una conserva elaborada con mondongo blanqueado, cocido y cortado en tiras o trozos, al que se le adiciona una salsa cocida sobre la base de tomate.

Buseca (Ox tripe) 17. 6.52 Se entiende por buseca (Ox tripe), una conserva elaborada sobre la base de mondongo (primero y/o segundo estómago de los rumiantes), cortado en tiras o trozos, blanqueado y cocido y guisado

Porotos con tocino en salsa de tomate 17. 6.53 Se entiende por porotos con tocino en salsa de tomates, una conserva elaborada con porotos cocidos y trozos de tocino con el agregado de salsa de tomate cocida.

Porotos con tocino y salsa blanca o de tomate 17. 6.54 Se entiende por porotos con tocino y salsa blanca, a la conserva elaborada con trozos de tocino, con el agregado de porotos cocidos y salsa blanca. En todos los casos debe especificarse en los rótulos la variedad de porotos usados.

Puchero con verdura 17. 6.55 Se entiende por puchero con verdura, una conserva elaborada con trozos de carne vacuna, con el agregado de diversos productos vegetales, pudiendo incorporarse otros elementos de acuerdo a los gustos regionales.

Tuco 17. 6.56 Se entiende por tuco, una conserva elaborada sobre la base de una salsa compuesta de tomate, jugo de carne y vegetales.

Tuco a la bolognesa (Succo bolognese) 17. 6.57 Se entiende por tuco a la bolognesa (Succo bolognese), una conserva elaborada sobre la base de carne triturada finamente, adicionada de tuco.

Ravioles al tuco 17. 6.58 Se entiende por ravioles al tuco, a la conserva elaborada con ravioles cocidos con el agregado de tuco.

Tallarines con tuco 17. 6.59 Se entiende por tallarines al tuco, a la conserva elaborada con los fideos de ese nombre, cocidos, con el agregado de tuco.

Minestrón 17. 6.60 Se entiende por minestrón, una conserva elaborada sobre la base de sopa de verdura, legumbres, con o sin arroz y fideos macarrones.

Relleno de empanadas 17. 6.61 Se entiende por relleno de empanadas, una conserva elaborada sobre la base de picadillo de carne vacuna, con el agregado o no de pasas de uva, papas, huevos, aceitunas y salsa.

Ensalada para aperitivo 17. 6.62 Se entiende por ensalada para aperitivo, una conserva elaborada con trompas o morros bovinos y/o porcinos, cortados en trozos finos, curados en salmuera, cocidos, con el agregado de vinagre y especias.

Caldo 17. 6.63 Se entiende por caldo, a la conserva preparada sobre la base de líquido resultante de la cocción en agua de carne, huesos y/o vísceras, con la adición de vegetales o no.

Caldo concentrado 17. 6.64 Se entiende por caldo concentrado o extracto fluido de carne, la conserva elaborada con el caldo de carne que ha sufrido una deshidratación parcial. Debe responder a los requisitos exigidos para el extracto de carne, excepto en lo que respecta a su menor concentración. Debe tener más del cincuenta (50) por ciento y menos del setenta y cinco (75) por ciento de sólidos totales a la terminación del producto.

Sopa 17. 6.65 Se entiende por sopa, a la conserva elaborada sobre la base de caldo con la adición de productos [illegible] comestibles de origen animal o vegetal.

Diferentes tipos de semiconservas

Carne cocida congelada 17. 7 Se entiende por carne cocida congelada, una semiconserva elaborada con carne desgrasada, la que una vez trozada es cocida en agua, sometida a una lluvia de agua fría e inmediatamente congelada.

Jamón cocido en latas 17. 7. 1 Se entiende por jamón cocido en lata, a una semiconserva elaborada con el producto homónimo envasado en hojalata y pasterizado.

Patitas en vinagre

17. 7. 2 Se entiende por patitas en vinagre, una semiconserva preparada con patitas de cerdo curadas y cocidas, con el agregado o no de cebolla, perejil, mostaza en grano, pimienta blanca, vinagre blanco, enebrina y aceite. Las patitas se sumergen en la mezcla preparada para su conservación.

Diferentes tipos de productos comestibles conservados

Extracto de carne. Definición

17. 8 Se entiende por extracto de carne, al producto conservado elaborado por concentración del caldo de carne hasta consistencia pastosa.

Extracto de carne de primera calidad

17. 8. 1 Se entiende por extracto de carne de primera calidad el producto que reúna las siguientes características:

a) Perfecta solubilidad en agua fría, debiendo contener sólo vestigios de materias insolubles.
b) El agua no exceda del dieciséis (16) por ciento.
c) El cloruro de sodio no exceda del cinco (5) por ciento.
d) La creatina y creatinina valoradas en conjunto no sean inferiores al siete (7) por ciento.
e) Se admite menor cantidad de creatina y creatinina, en conjunto, cuando se hallen en proporción con menor cantidad de agua y cloruro de sodio.
f) El nitrógeno amoniacal no exceda del medio (0,5) por ciento y el nitrógeno total no sea inferior del siete (7) por ciento
g) Podrá contener vestigios de gelatina, pero estará exento de destrinas albúminas coagulables, derivados de caseína, extractos de levaduras o cualquier otro producto no autorizado

Extracto de carne de segunda calidad

17. 8. 2 Los extractos de carne que reúnan las condiciones de los incisos a), f) y g) del apartado anterior y el conjunto de creatina y creatinina sea inferior al siete (7) por ciento, pero no menor del cinco (5) por ciento, el agua y el cloruro de sodio no excedan del veintidós (22) y diez (10) por ciento respectivamente, serán considerados de segunda calidad.

Jugo de carne

17. 8. 3 Se entiende por jugo de carne concentrado (Concentrate meat jus), un producto conservado obtenido por concentración de la parte líquida del tejido muscular rojo, a temperatura inferior al punto de coagulación de los prótidos solubles a presión atmosférica normal o en el vacío. No debe contener sustancias no autorizadas. El extracto seco no debe dar más de quince (15) po[illegible] ciento de cenizas y estas no acusarán más del dos y medio (2,5) por ciento de cloruro de sodio; la cantidad de anhidrido fosfórico oscilará entre dos (2) y cuatro (4) por ciento y la del nitrógeno no será inferior a doce (12) por ciento, ambas calculadas sobre sustancia seca; la porción nitrogenada no contendrá más de treinta y cinco (35) por ciento de albúmina coagulable ni de cuarenta (40) por ciento de bases creatínicas. El jugo de carne no podrá expenderse o rotularse como extracto de carne.

Polvo de carne (Powder meat)

17. 8. 4 Se entiende por polvo de carne (Powder meat) un producto conservado, elaborado con carne triturada y desecada a la que se le ha extraído la grasa. Una vez molida y tamizada se envasa.

Carne soluble

17. 8. 5 Se entiende por carne soluble, un producto conservado obtenido por hidrólisis de carne, ya sea por la acción del calor en medios ácidos o alcalinos, o bien por la digestión de ciertos fermentos. El producto así obtenido es concentrado posteriormente al vacío hasta obtener la consistencia deseada. La carne soluble no podrá expenderse o rotularse como extracto de carne.

Sopas concentradas

17. 8. 6 Se entiende por sopas concentradas, los productos conservados, elaborados sobre la base de extracto de carne, materias grasas, vegetales, harinas de cereales y aditivos de uso permitido. No deben contener más de dieciséis (16) por ciento de agua, dieciocho (18) por ciento de cenizas, quince (15) por ciento de grasas, ni menos del cuatro y medio (4,5) por ciento de sustancias nitrogenadas. Deben hallarse exentas de gelatina.

Caldo concentrado de huesos

17. 8. 7 Se entiende por caldo concentrado de huesos, el producto conservado, elaborado sobre la base de la concentración de caldo obtenido por cocimiento de huesos.

Mondongo desecado

17. 8. 8 Se entiende por mondongo desecado, al producto conservado preparado con mondongo que ha sufrido una deshidratación tal que permite su conservación por largo tiempo, en bolsas de celofán o continentes similares.

CAPITULO XVIII

18. — ADITIVOS

Definición

Aditivos, definición

18. 1 Se entiende por aditivos alimentarios, en adelante aditivos, a aquellas sustancias que carentes de valor nutritivo o agregadas sin intención nutricia, se incorporen a los alimentos para mejorar su presentación, sus caracteres organolépticos, su sabor o sus condiciones de conservación.

Aditivos de uso permitido

Condiciones en que pueden usarse los aditivos

18. 2 Se permitirá el uso de aditivos cuando:

a) Hubieran demostrado francamente su inocuidad para la salud humana.
b) No afecten las condiciones bio[illegible], nutricionales [illegible] tecnológicas de los alimentos que los contuvieran no pudieran dar lugar a posibles fraudes.
c) Fueran exigidos como indispensables bajo el punto de vista tecnológico o no pudieran ser evitados o sustituidos por un producto natural de inocuidad reconocida.
d) Hubiera posibilidad práctica de controlarla.

Productos comestibles

18. 2. 1 Los productos comestibles de origen animal, podrán contener o no aditivos de uso permitido, siempre que su agregado o supresión no cambie las características propias del producto declarado en el rótulo.

Aditivos

18. 2. 2 Considéranse aditivos de uso permitido, los consignados en este Reglamento o los que en el futuro autorice la Dirección General de Sanidad Animal.

Composición de aditivos

18. 2. 3 Todos los aditivos autorizados, deben ser de composición definida y de pureza adecuada (Calidad alimentaria), teniéndose en cuenta para la autorización su denominación científica o tecnológica y en ningún caso su marca registrada. El material para su investigación cuali-cuantitativa, simple y factible, debe ser provisto por el interesado.

Rótulo

18. 2. 4 En los rótulos de lo saditivos debe constar con claridad el uso a que están destinados.

Aditivos nutrientes

18. 2. 5 Los aditivos autorizados que a su vez sean productos alimenticios, además de las normas que se establecen por este Reglamento, deberán cumplir las disposiciones de orden nacional que al respecto existan

Sustancias mejoradoras

18. 2. 6 Queda prohibido agregar sustancias mejoradoras o bonificadoras a un producto para que adquiera artificialmente una calidad superior.

Aditivos conservadores o protectores

Conservadores o protectores

18. 3 Se entiende por aditivos conservadores o protectores, los agregados a los alimentos con la finalidad de que actúen como agentes antimicóticos, antimicrobianos, antifermentativos y o antioxidantes, a fin de impedir o retardar su alteración.

Requisitos para conservadores

18. 3. 1 Los aditivos conservadores o protectores, destinados a ser empleados en productos alimenticios, deberán responder a los criterios de pureza general siguientes:

a) No deben contener más de tres (3) partes por millón de arsénico, ni más de diez (10) partes por millón de plomo.
b) No deben contener más de cincuenta (50) partes por millón de cobre y de cinc tomados conjuntamente, sin que el contenido de cinc, sin embargo, exceda de veinticinco (25) partes por millón, ni trazas determinadas de elementos peligrosos desde el punto de vista toxicológico, especialmente otros metales pesados, salvo excepciones resultantes del establecimiento de criterios de pureza específicos y que se enuncien en este Reglamento.

Acido cítrico y sus sales

18. 3. 2 Se permite el uso del ácido cítrico y sus sales como agentes acidulantes, estabilizadores del color, fluidificantes, secuestradores y antioxidantes sinérgicos.

Acido láctico y sus sales

18. 3. 3 Se permite el uso del ácido láctico y sus sales como agentes estabilizadores, preservativos y saborizantes. Se admite hasta tres mil (3.000) partes por millón.

Hexametilenotetramina

18. 3.4 Se permite el uso de la hexametilenotetramina como agente conservador en caviar, pasta de pescados y conservas de mariscos. Se admite hasta mil (1.000) partes por millón.

Ahumado

18. 3. 5 Se entiende por ahumado, el proceso a que son sometidos determinados alimentos mediante la acción del humo en frío o en caliente, con o sin adición de sustancias aromáticas, para darles un aroma y sabor característicos, además de un mayor lapso de conservación. El ahumado, sea en frío o en caliente, debe ser hecho en compartimientos destinados a esa finalidad. Debe realizarse con humo producido por combustión de madera, aserrín o vegetales leñosos, al estado natural, excluyéndose las maderas de los vegetales resinosos, impregnados, coloreados, pegados con colas de cualquier origen que ellas sean, pintados o que hayan sido tratados de manera análoga. En los productos terminados, se admite hasta doscientas (200) partes por millón de aldehído fórmico, combinado o libre.

Sal

18. 3. 6 Se entiende por sal, sin agregado alguno, el producto comercialmente puro, designado químicamente con el nombre de cloruro de sodio. La sal autorizada en la industria de la carne se presentará como sal gruesa, entrefina y fina, pudiendo existir distintas gradaciones de triturados o molidos, según las exigencias del uso a que se destine.

Requisitos para la sal

18. 3. 7 En todos los casos la sal deberá responder a los siguientes requisitos:

a) Presentarse bajo la forma de cristales blancos, inodoros, solubles en agua y de sabor salino franco.
b) No deberá acusar la presencia de sustancias orgánicas ni la presencia de nitratos o nitritos en proporción mayor que la aceptada por este Reglamento. Su tenor en agua no podrá exceder del cinco (5) por ciento y el residuo insoluble en agua (impurezas) no podrá exceder del medio (0,5) por ciento.
c) El residuo seco no podrá contener más de uno con cuatro décimas (1,4) por ciento de sulfatos expresados en sulfato de calcio, ni más de uno (1) por ciento en total de cloruros de calcio, magnesio y potasio.

d) Estar libre de gérmenes patógenos o saprofíticos que puedan alterar los productos alimenticios y o industriales.

Sal corrediza

18. 3. 8 Con el nombre de sal fina corrediza o sal para mesa, se entiende la sal molida o la que se produzca por el sistema de evaporación, que contenga cristales que pasen por un tamiz de cuatrocientos veinte (420) micrones y sea retenida en su mayor parte por un tamiz de ciento veinte (120) micrones, tolerándose hasta no más de diez (10) por ciento de sal impalpable. Debe satisfacer las mismas exigencias de calidad de la sal común, excepto en el contenido de agua que no excederá del medio (0,5) por ciento y el residuo insoluble en agua no será mayor de tres décimas (0,3) por ciento. Con el propósito de evitar la aglomeración por humedad podrá agregarse no más de dos (2) por ciento en total de fosfato de sodio, fosfato de calcio, carbonato de magnesio u otros productos autorizados. Estos agregados deberán declararse cualitativamente.

Salmuera

18. 3. 9 Se entiende por salmuera la solución en agua que contenga un mínimo de diez (10) por ciento de sal. Puede incorporársele aditivos de uso permitido.

Salmueras alteradas

18. 3.10 Queda prohibido emplear en la salazón de productos alimenticios, salmueras que presenten reacción alcalina, olor amoniacal, que denoten fermentación láctica o butírica o cuyo examen revele la presencia de una abundante flora microbiana de bacilos lácticos, butíricos o proteus. No debe presentar una absorción mayor de un gramo con dos décimas (1,2) de yodo, por litro.

Recuperación de salmueras

18. 3.11 Podrán recuperarse las salmueras que presenten caracteres organilépticos anormales, por medio de la ebullición y el filtrado, cuando esas alteraciones no las determinen la fermentación, los olores butíricos, lácticos o amoniacales. En todos los casos la operación deberá ser autorizada por la Inspección Veterinaria.

Prohibición de nitratos y nitritos en pescado y aves

18. 3.12 Las salmueras empleadas para la salazón de productos de pesquería o de la avicultura, no podrán ser adicionadas con nitratos de potasio o sodio, ni con nitritos. Las salmueras utilizadas en las salazones deberán renovarse o normalizarse cuando a criterio de la Inspección Sanitaria sea necesario. La normalización será hecha con agua potable y con cloruro de sodio de primer uso y de la calidad aceptada por este Reglamento.

Vinagre. Definición

18. 3.13 Se entiende por vinagre, sin aditamento alguno a la palabra, al vinagre de vino producido por la fermentación acética del vino.

Serán declarados ineptos para el consumo los vinagres:

a) Que contengan ácidos minerales u orgánicos libres agregados.

b) Que contengan sustancias conservadoras, metales tóxicos, materias colorantes no permitidas, materias acres, irritantes o tóxicas y cualquier otra sustancia que altere su composición o modifique las propiedades o aspecto característico de los vinagres genuinos. Como sustancia conservadora sólo se admite el anhídrido sulfuroso (bióxido ed azufre) no debiendo contener más de cuatrocientas (400) partes por millón de anhídrido sulfuroso total, ni más de cuarenta (40) partes por millón de anhídrido sulfuroso libre.

c) Que se hallen alterados por enfermedades, anguilulas, vegetaciones criptogámicas o que presenten olor o sabor extraño o desagradable.

d) Artificiales y los que resulten de la mezcla de ellos con los genuinos.

Vinagre. Exigencias

18. 3.14 El vinagre debe responder a las siguientes exigencias:

a) Ser límpido, de sabor picante, no acre.

b) Contendrá los elementos del vino de origen en las proporciones que correspondan a su dilución.

c) Tendrá no menos de cuatro (4) por ciento de ácido acético, de uno (1) por ciento de extracto libre de azúcar reductor, ni de una décima (0,1) por ciento de cenizas totales.

d) No podrá tener más de dos décimas (0,2) por ciento de cloruro de sodio o de sulfatos calculados en sulfato ácido de potasio, ni más de uno (1) por ciento de alcohol en volumen.

Clorotetraciclina, clorhidrato de oxitetraciclina para aves

18. 3.15 Se permite el uso de la clorotetraciclina y clorhidrato de oxitetraciclina para prolongar la conservación de las aves faenadas. La concentración de la solución acuosa de clorotetraciclina debe ser la necesaria para que el remanente en las aves tratadas por inmersión no exceda de siete (7) partes por millón. La cantidad máxima de clorhidrato de oxitetraciclina en las aves tratadas por inmersión será de diez (10) partes por millón. Las aves sometidas al tratamiento antibiótico deberán llevar un rótulo en el que se haga constar el conservador utilizado.

Clorhidrato de oxitetraciclina para pescado

18. 3.16 Se permite el uso de clorhidrato de oxitetraciclina para prolongar la conservación del pescado fresco. El tratamiento podrá ejecutarse por inmersión del pescado en una solución que contenga treinta y seis (36) partes por millón de clorhidrato de tetraciclina o por mantenimiento del mismo en hielo al que se le ha agregado dicho antibiótico en la proporción de cinco (5) partes por millón. El pescado tratado deberá ser identificado con un rótulo en su continente en el que se haga constar el conservador utilizado.

Antioxidantes

Acido norhidroguayarético

18. 4 Se admite el uso como antioxidantes de los siguientes aditivos:

a) Acido norhidroguayarético (N.D.G.) y las resinas que lo contengan. Se admite su uso en las grasas animales y aceites vegetales. Se permite hasta quinientas (500) partes por millón.

B.H.A. y B.H.T.

b) Butilhidroxianisol (B.H.A.); butilhidroxitolueno (B.H.T.). Se admite su uso en las grasas animales y aceites vegetales. Se permite hasta doscientas (200) partes por millón en su producto terminado.

Galato de butilo, de propilo, de octilo y de dodecilo

c) Galato de butilo; galato de propilo; galato de octilo; galato de dodecilo. Se admite su uso en las grasas animales y aceites. Se permite hasta quinientas (500) partes por millón en el producto terminado.

Combinación de antioxidantes

d) Cuando se combinen dos (2) o más antioxidantes de las grasas, el producto final no podrá contener más de doscientas (200) partes por millón. Cuando las grasas hayan sido adicionadas con ácido norhidroguayarético o galato de propilo u octilo, no pueden ser usadas en chacinados, conservas, semiconservas o productos conservados adicionados con polifosfatos.

Anhídrido sulfuroso

e) Anhídrido sulfuroso. Se admite su uso en los agentes de gelatinización. Se permite hasta quinientas (500) partes por millón en el producto terminado.

Nitrato de potasio y de sodio

18. 5 Salitre (nitrato de potasio o de sodio). Se admite su uso como agente conservador y estabilizador del color de las carnes rojas y sus derivados. Su contenido en nitritos no debe pasar de quinientas (500) partes por millón. Se permite hasta quinientas (500) partes por millón en el producto terminado.

Nitrito de potasio y nitrito de sodio

18. 5. 1 Nitrito de potasio; nitrito de sodio. Se admite su uso como agentes conservadores y estabilizadores del color de las carnes rojas y sus derivados. Se permite hasta doscientas (200) partes por millón, en el producto terminado.

Acido ascórbico

18. 5. 2 Acido ascórbico. Se admite su uso como agente conservador del color rojo brillante de la carne. Se permite hasta quinientas (500) partes por millón en el producto terminado.

Acido nicotínico

18. 5. 3 Acido nicotínico. Se admite su uso como agente conservador del color rojo brillante de la carne. Se permite hasta ciento cincuenta (150) partes por millón en el producto terminado.

Saborizantes

Glutamato monosódico, inositato disódico, guanilato disódico

18. 6 Glutamato monosódico; inositato disódico; guanilato disódico. Se admite su uso como agentes saborizantes.

Especias o condimentos vegetales

18. 6. 1 Con la denominación genérica de especias o condimentos vegetales, se entiende los aditivos provenientes de ciertas plantas, partes de ellas o sus esencias que por contener sustancias aromáticas sápidas o excitantes, con o sin valor alimenticio, se emplean para aderezar, aliñar o mejorar el aroma y el sabor de los alimentos. Deben ser genuinas, sanas y responder a sus características normales y estar exentas de sustancias extrañas y de partes de la planta de origen que no posean las cualidades de las especias o condimentos.

Uso permitido

18. 6. 2 Son de uso permitido las especias o condimentos vegetales citados en este Reglamento o sus esencias y los que en el futuro autorice la Dirección General de Sanidad Animal.

Ajedrea

18. 6. 3 Con el nombre de ajedrea o tomillo real, se entiende las hojas y ápices florecidas de la *Satureia hortensis L.* No deben contener más del diez (10) por ciento de cenizas totales ni más de medio (0.5) por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al diez (10) por ciento.

Ají

18. 6. 4 Con el nombre de ají molido, pisado, triturado o picado, se entiende el polvo grosero formado de la trituración de los frutos sanos y limpios de pimientos de diferentes clases y procedencias, desmenuzados sin separación de partes internas ni semillas.

Ajo

18. 6. 5 Con el nombre de ajo se entiende los bulbos del *Allium Sativum L.*

Ajo en polvo

18. 6. 6 Con el nombre de ajo en polvo se entiende los bulbos del *Allium Sativunm L* desecado y pulverizado.

Sal de ajo

18. 6. 7 Con el nombre de sal de ajo se entiende la mezcla de sal con no menos del quince (15) por ciento de ajo en polvo.

Albahaca

18. 6. 8 Con el nombre de albahaca se entiende las hojas sanas y limpias, frescas o desecadas del *Ocymun basilicum L* variedad grande y del *Ocymun minimun L* variedad pequeña. La composición centesimal media de la albahaca desecada será de: agua, ocho (8); prótidos, veinte (20); lípidos, cinco (5); glúcidos, cuarenta y cinco (45); fibra bruta, dieciséis (16); cenizas, seis (6).

Alcaparra

18. 6. 9 Con el nombre de alcaparra, se entiende los botones florales cerrados (capullos) secos, del *Capparis spinosa L* conservados en vinagre y sal o en sal solamente. Deben tener no más de treinta (30) por ciento de materias nitrogenadas de cinco (5) por ciento de materias grasas, todo calculado sobre producto seco.

Anís

18. 6.10 Con el nombre de anís, anís común o anís verde, se entienden los frutos sanos, limpios y desecados de *Pimpinella anisum L.*

El anís debe contener no menos de uno con cinco décimas (1,5) por ciento de esencia y no más de diez (10) por ciento de cenizas totales y de dos (2) por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al diez (10) por ciento.

No acusará tinte negruzco ni tampoco olor a moho.

Apio

18. 6.11 Con el nombre de apio o celeri, se distinguen los frutos sanos, limpios y secos del *Celeri graveolens L.* No debe tener más de diez (10) por ciento de cenizas totales y de dos (2) por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico en dilución al diez (10) por ciento.

Sal de apio

18. 6.12 Con el nombre de sal de apio se entiende la sal de mesa (cloruro de sodio) adicionada de una décima (0.1) por ciento a uno (1) por ciento de esencia de apio y de dos y medio (2,5) por ciento de glutamato de sodio y también la mezcla de sal con quince (15) por ciento, por lo menos, de apio molido seco. La adición de cúrcuma u otros colorantes de uso permitido debe declararse.

Azafrán

18. 6.13 El producto que se denomina azafrán en rama, debe estar constituido por los filamentos de color rojo anaranjado procedentes de los estigmas desecados de la flor del *Crocus sativum L.* acompañados o no de las extremidades amarillas del estilo. El azafrán en rama que se expende con las calificaciones comerciales que siguen deberá tener en los estigmas la proporción longitudinal de cola blanca que se indica:

Coupe: sin cola blanca.

Mancha: hasta veinticinco (25) por ciento.

Río: desde veinticinco (25) por ciento hasta treinta y dos (32).

Sierra: más del treinta y dos (32) por ciento.

El azafrán en rama deberá responder a las siguientes exigencias:

a) No debe presentar más de diez (10) por ciento de estilos y otros filamentos.

b) Cincuenta (50) filamentos completos, presentando cada uno la parte del estilo con los tres (3) estigmas deben pesar alrededor de trescientos treinta y siete (337) miligramos.

c) No dará más de catorce (14) por ciento de agua y materias volátiles a cien (100) ciento cincuenta (150) grados centígrados, ni menos de sesenta (60) por ciento de extracto acuoso; el máximo de cenizas totales será de seis (6) por ciento y el de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al diez (10) por ciento será de uno (1) por ciento.

d) La infusión acuosa acusará reacción alcalina.

e) No deberá estar agotado ni mezclado con otros vegetales (cártamo, árnica, cúrcuma, rocú suncho real, etcétera) ni tendrá productos extraños, sustancias amiláceas, materias inertes, miel, glucosa, ácido pícrico, colorantes diversos, sales minerales.

f) Medio (0,5) gramo deberá colorear en amarillo veinticinco (25) litros de agua destilada.

Azafrán molido

18. 6.14 Con la designación de azafrán molido o en polvo, se entiende el producto obtenido triturando el azafrán definido anteriormente. Queda prohibido la elaboración, circulación, tenencia y expendio de mezclas de azafrán en polvo con pimentón o con cártamo aunque se declare su composición. El azafrán molido o en polvo deberá responder a las mismas exigencias del azafrán en rama, a excepción de las a) y b).

Cálamo

18. 6.15 Con el nombre de cálamo aromático o acoro, se entiende el rizoma sano, limpio y seco del *Acorus calamis L.* No debe presentar más de seis (6) por ciento de cenizas totales ni más de uno (1) por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al diez (10) por ciento.

Canela

18. 6.16 Con el nombre de *Canela o Canela de Ceylán*, se entiende la corteza desecada y privada en su mayor parte de la capa epidérmica, procedente del *Cinnamomun Zeilanicum Breyne.*

Toda canela que no responda a los caracteres macro y microscópico de la de Ceylan, deberá denominarse Canela común (Canela China, India, Malabar, etc.). Tanto la *Canela de Ceylán* como las demás (China, India, Malabar, etc), deben responder a las siguientes exigencias:

a) No contener más de catorce (14) por ciento de humedad, seis (6) por ciento de cenizas totales, dos (2) por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al diez (10) por ciento, ni más de veintidós (22) por ciento de almidón y un mínimo de ocho décimas (0,8) por ciento de extracto etéreo volátil y cuatro con cinco décimas (4,5) por ciento de extracto alcohólico; excepto la *Canela de Ceylán* que deberá acusar un mínimo de ocho con cinco (8,5) por ciento para este último.

b) No contener materias amiláceas extrañas ni otros productos ajenos a la canela.

Cardamomo

18. 6.17 Con el nombre de cardamomo, se entiende las semillas sanas, limpias y secas del *Elettraria cardamomun* White y Maton y especies afines. Las semillas de cardamomo deben acusar un máximo de diez (10) por ciento de cenizas totales; dos (2) por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al diez (10) por ciento; doce (12) por ciento de humedad y un mínimo de dos (2) por ciento de esencia.

Curry

18. 6.18 Con el nombre de Carry, Karry, Curry de la India o Curry Powder, se entiende una mezcla de varias especies de gusto muy picante, constituida por diversas pimientas, jenjibre y cúrcuma, adicionadas o no de otros condimentos. No es obligatorio declarar en los rótulos de esta mezcla la proporción de sus diversos componentes, pero sí el nombre de ellos. Queda prohibida la adición de sustancias inertes, amiláceas y de cualquier otra materia extraña de los componentes que se declaren en los envases de Curry.

Carvi

18. 6.19 Con los nombres de Carvi, alcaravea o comino alemán se entiende los frutos sanos y limpios del *Carum carvi L.* No deben contener más de catorce (14) por ciento de humedad y tres (3) por ciento de cenizas totales.

Cebolla

18. 6.20 Con el nombre de cebolla se entiende el *Allium cepa L.* La cebolla que no forma cabeza pero sí tallo grueso, se llama cebolla de verdeo. Las cabecitas de variedades tempranas se denominan cebollitas o cebollines.

Clavo de olor

18. 6.21 Con el nombre de clavo de especia o clavo de olor, se entiende el botón floral maduro y desecado del *Caryophyllus aromaticus L.*

El clavo de olor debe satisfacer las siguientes exigencias:

a) No contener más de cinco (5) por ciento de tallitos, pedúnculos florales y frutos de clavo.

b) No acusará más de quince (15) por ciento de humedad, siete (7) por ciento de cenizas totales y uno (1) por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al diez (10) por ciento, ni más de diez (10) por ciento de fibra bruta.

c) No dará menos de quince (15) por ciento de extracto etéreo volátil, ni doce (12) por ciento de ácido quercitánico (calculado por el oxígeno absorbido por el extracto acuoso).

Comino

18. 6.22 Con los nombres comino, comino común o de España se entiende el fruto sano, limpio y seco del *Cuminum cyminum L.* El comino deberá responder a las siguientes condiciones: no tener más de diez (10) por ciento de cenizas totales, cuatro (4) por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al diez (10) por ciento, ni menos de uno y medio (1,5) por ciento de esencia y de veintiuno (21) por ciento de extracto alcohólico.

Coriandro

18. 6.23 Con el nombre de coriandro, culantro o cilantro, se entiende el fruto sano, limpio y seco del *Coriandrum sativum L.* El coriandro no debe contener más de siete (7) por ciento de cenizas totales de uno y medio (1,5) por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al diez (10), por ciento, ni menos de seis (6) por ciento de esencia.

Cúrcuma

18. 6.24 Con el nombre de curcuma se entiende el rizoma sano, limpio y seco de la *Curcuma longa L.* Deberá responder a las siguientes exigencias:

a) Estará exenta de gérmenes patógenos, según comprobación de la autoridad sanitaria.

b) No presentará más del diez (10) por ciento de agua, ocho (8) por ciento de cenizas totales, ni uno (1) por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al diez (10) por ciento, ni menos de diez (10) por ciento de extracto etéreo total y siete (7) por ciento de materias grasas. Las materias nitrogenadas oscilarán entre cinco (5) y trece (13) por ciento.

c) Acusará reacción positiva con difenilamina sulfúrica.

Salvo el caso especial en que se la use como condimento, en todos los demás en que se emplee la curcuma como colorante deberá declararse su adición en el rótulo del producto que la contenga, expresando: "Colorado con cúrcuma".

Eneldo

18. 6.25 Con el nombre de eneldo, anega, hinojo hediondo, se entiende el fruto sano, limpio y seco del *Anethum graveolens L.* El eneldo no debe contener más del diez (10) por ciento de cenizas totales, tres (3) por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al diez (10) por ciento y no menos de dos y medio (2,5) por ciento de esencia.

Estragón

18. 6.26 Con el nombre de estragón, estragonio, tarragón o dragoncillo se entienden las hojas y ápices florecidos, sanos, limpios y secos de la *Artemisia dranunculus L.*

Extracto de estragón

18. 6.27 Con el nombre de extracto de estragón, se entiende los extractos preparados por la maceración o digestión en vinagre.

Hinojo

18. 6.28 Con el nombre de hinojo, se entiende los frutos sanos, maduros, limpios y secos de diversas variedades de *Foeniculum L.* No debe contener más de doce (12) por ciento de agua, de nueve (9) por ciento de cenizas totales, de dos (2) por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al diez (10) por ciento ni menos de tres (3) por ciento de esencia.

Jenjibre

18. 6.29 Con el nombre de jenjibre, se entiende el rizoma lavado y desecado del *Zingiber officinale* Roscoe descorticado (jenjibre blanco o pelado) o no (engimbre gris). No debe contener más de siete (7) por ciento de cenizas totales, de dos (2) por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al diez (10) por ciento, de ocho (8) por ciento de celulosa bruta; de uno (1) por ciento de calcio calculado en óxido, ni menos de uno (1) por ciento de esencia, de cuarenta y dos (42) por ciento de almidón ni de doce (12) por ciento de extracto en agua fría.

Jenjibre blanqueado

18. 6.30 Con el nombre de jenjibre blanqueado o encalado se entiende el jenjibre entero recubierto con compuestos de calcio para su mejor conservación (cal apagada, carbonato y sulfato de calcio). En este jenjibre se tolera un máximo de diez (10) por ciento de cenizas totales y de cuatro (4) por ciento de calcio, calculado en carbonato.

Laurel 18. 6.31 Con el nombre de laurel, se entiende las hojas, limpias y secas, del *Laurus nobilis L.* No deben contener más de seis (6) por ciento de cenizas totales, de uno (1) por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al diez (10) por ciento, ni menos de dos (2) por ciento de esencia.

Macis 18. 6.32 Con el nombre de macis, se entiende el arilo o envoltura que recubre a la nuez moscada, *Myristica fragans* Houttyn. Debe satisfacer las siguientes exigencias: no contener más de diecisiete (17) por ciento de humedad, tres (3) por ciento de cenizas totales; cinco décimas (0,5) por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al diez (10) por ciento, diez (10) por ciento de fibra bruta y no menos de cuatro (4) por ciento de esencia.
El extracto etéreo debe oscilar entre veinte (20) y treinta (30) por ciento y el extracto alcohólico entre diecinueve (19) y veinticinco (25) por ciento.

Mejorana 18. 6.33 Con el nombre de mejorana, orégano y sarilla, se entienden las hojas y ápices florecidos, sanos, limpios y secos del *Origanum mejorana L* y sus diversas variedades. No debe contener más de dieciséis (16) por ciento de cenizas totales; de cuatro y medio (4,5) por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al diez (10) por ciento y no menos del medio (0,5) por ciento de esencia. Se tolera hasta el diez (10) por ciento de tallos y materias inofensivas heterogéneas.

Menta 18. 6.34 Con el nombre genérico de menta, se distinguen las hojas y ápices florecidos de diversas plantas cultivadas o espontáneas de la familia de las labiadas. No deben presentar más de doce (12) por ciento de agua. Con la designación de menta, menta común, menta de jardín, menta verde, yerba buena o hierva buena, se entienden las hojas y ápices florecidos sanos, limpios y desecados de la *Menta viridis L* y *Mentha rotundifolia L.* Con el nombre de menta peperina o peperita, se entienden las hojas y ápices florecidos del *Bylropogon Mollis* Koth. Con el nombre de menta piperita o menta inglesa, se entienden las hojas y ápices florecidos de la *Mentha piperita L.*

Mostaza 18. 6.35 Se entiende por mostaza, el produzto resultante de la pulverización de los granos de mostaza negra, *Brassica nigra L* Voch, parda, *Brassica juncea* Hoocker, blanca, *Sinapis alba L,* o de mezclas de éstas. Las harinas de mostazas o mostaza en polvo se preparan con semillas parcialmente desengrasadas y molidas. Deben responder a las condiciones siguientes: no contener más de diez (10) por ciento de humedad, seis (6) por ciento de cenizas totales, de uno con cinco décimas (1,5) de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al diez (10) por ciento y no más de uno y medio (1,5) por ciento de almidón.

Mostaza inglesa 18. 6.36 Se reservará la denominación de mostaza inglesa al polvo de mostaza que responda a los caracteres indicados en el apartado anterior y la de mostaza sarepta o rusa al polvo procedente del *Brassica juncea* Hoocker que responde a los mismos caracteres. Las mostazas líquidas o en pasta, también denominadas mostaza de mesa, mostaza preparada, mostaza francesa, al estragón, podrán estar constituidas por harina de mostaza, mosto de vino, vino blanco, vinagre, sal, azúcar, ácido cítrico, láctico o tartárico, aceites y condimentos que no refuercen ni simulen la coloración amarilla de la materia prima originaria.
No deben contener más de veinticuatro (24) por ciento de hidratos de carbono calculados en almidón, de doce (12) por ciento de fibra bruta, ni menos de cinco con seis décimas (5,6) por ciento de nitrógeno y de diez centésimos (0,10) por ciento de esencia de mostaza natural, todo calculado sobre producto seco.

Nuez moscada 18. 6.37 Con el nombre de nuez moscada se entiende la almendra desecada del grano de *Myristica fragants* Houttyn desprovista completamente de sus envolturas. Se permite el empleo de la cal, para recubrir la nuez moscada con el objeto de preservarla de los insectos, siempre que el peso de la capa de dicha sustancia no exceda de uno 1 por ciento. El peso de la nuez moscada oscilará alrededor de cinco (5) gramos y colocada en un vaso de agua no debe irse al fondo. La nuez moscada debe satisfacer, además, las siguientes exigencias: no debe contener más de cinco (5) por ciento de cenizas totales, de cinco décimos (0,5) por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al diez (10) por ciento, de diez (10) por ciento de fibra bruta, ni menos de veinticinco (25) por ciento de extracto etéreo fijo y de dos (2) por ciento de extracto etéreo volátil.

Perejil 18. 6.38 Con el nombre de perejil, se entiende las hojas sanas limpias, frescas o secas, del *Petroselinum sativum* Hoff.

Pimentón 18. 6.39 Con la denominación genérica de pimentón o paprika, se entiende el producto de la molienda de los frutos seleccionados y desecados de diversas variedades rojas del género Capsicum. El pimentón deberá expenderse en envases de origen, con la indicación del mismo (argentino, español, húngaro, etc.).

Composición del pimentón 18. 6.40 Los pimentones no podrán contener más de doce (12) por ciento de humedad, ocho con cinco décimos (8,5) por ciento de cenizas totales; uno (1) por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al diez (10) por ciento y veinte (20) por ciento de extracto etéreo fijo. Los pimentones de primera categoría no podrán contener más de veintitrés (23) por ciento de celulosa bruta o fibra bruta, y los de segunda categoría de veintiocho (28) por ciento de celulosa bruta o fibra bruta.

Pimienta 18. 6.41 Con el nombre de pimienta blanca, se entiende las bayas maduras, maceradas en agua, desecadas y descorticadas del *Piper nigrum L,* enteras o pulverizadas. La pimienta blanca en grano o en polvo, debe responder a las siguientes condiciones: no tener más de tres con cinco décimos (3,5) por ciento de cenizas totales; tres décimos (0,3) por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al diez (10) por ciento, no menos de cincuenta y dos (52) por ciento de almidón ni menos de ocho (8) por ciento de extracto alcohólico y de siete (7) por ciento etéreo fijo. Con el nombre de pimienta inglesa o pimienta de jamaica, se entiende el fruto de *Pimienta Officinalis* Berg, entero o molido.

Romero 18. 6.42 Con el nombre re romero se entiende las hojas sanas y limpias del *Rosmarinus officinalis L.*

Salvia 18. 6.43 Con el nombre de salvia, se entiende las hojas sanas y limpias de la *Salvia Officinalis L,* debe responder a las siguientes exigencias: no contener más de diez (10) por ciento de uno (1) por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al (ciento, veinticinco (25) por ciento de fibra bruta y ni menos de uno (1) por ciento deextracto etéreo

Tomillo 18. 6.44 Con el nombre de tomillo, se entiende las hojas y ápices florecidos sanos, limpios y secos del *Thymus vulgaris L.* Deberá responder a las siguientes exigencias no contener más de ocho (8) por ciento de cenizas totales, dos (2) por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al diez (10) por ciento y no menos de cinco décimos (0,5) por ciento de esencia

Polifosfatos 18. 7 Fosfato disódico; hexametafosfato de sodio; tripolifosfato de sodio; pirofosfato de sodio y pirofosfato ácido de sodio. Se admite su uso como agentes emulsionantes secuestradores, amortiguadores, estabilizadores y gelificadores. Se permite una concentración máxima de cinco (5) por ciento en los líquidos de cura Los productos curados no podrán sobrepasar de cinco mil (5.000) partes por millón. Cuando se empleen en alimentos cocidos, no podrán tener más de cinco mil (5.000) partes por millón en el producto terminado. Las concentraciones señaladas se refieren al uso de un solo fosfato y a la combinación de dos (2) o más de ellos (polifosfatos).

Aumento del contenido acuoso 18. 7. 1 El empleo de los aditivos sobre la base de fosfatos, no deberá ocasionar un aumento significativo del contenido acuoso de los productos elaborados.

Monoestearato de glicerilo 18. 7. 2 Monoestearato de glicerilo o sus mezclas con diestearato. Se admite su uso como agente emulsionante y de plasticidad en las grasas, con excepción de la manteca y las grasas que se expendan al estado puro. Se permite hasta veinte mil (20.000) partes por millón como monoestearato, el que deberá ser declarado en los rótulos Los monoestearatos de glicerilo utilizados con este fin, no contendrán menos del treinta y tres (33) por ciento de monoglicéridos y estarán libres de otros agentes tensio-activos a excepción del estearato de sodio o potasio, cuya concentración máxima será de (3) por ciento.

Antisalpicantes

Lecitina 18. 8 Se admite el uso de las lecitinas naturales o sus concentrados, como agentes antisalpicantes en la proporción de dos mil (2.000) partes por millón (de lecitina pura).

Gelatinizantes

Agentes de gelatinización 18. 9 Se considera agentes de gelatinización de empleo permitido en la elaboración de productos alimenticios, los obtenidos por hidrólisis de pieles, tendones y huesos de animales sanos, como así también el agaragar o gelosa y la ictiocola y demás felatinas de pescado. Deben presentarse purificadas, desecadas e inodoras y estarán exentas de productos nocivos y cloro. No contendrán más de dos (2) partes por millón de arsénico treinta (30) partes por millón de cobre, cien (100) partes por millón de cinc, siete (7) partes por millón de plomo. La cantidad presente de anhídrido sulfuroso no podrá exceder de quinientas (500) partes por millón. El agente de gelatinización obtenido por hidrólisis de pieles, ligamentos y huesos no deberá contener más de tres con veinticinco décimos (3,25) por ciento de cenizas totales, ni menos del quince (15) por ciento de nitrógeno. La solución al uno (1) por ciento debe acusar una acidez hidrogeniónica en Ph de seis con tres décimos (6,3) a siete (7). La solución al uno (1) por ciento en agua caliente, dará al enfriarse una jalea sin olor ni sabor. Se admite el uso de los agentes gelatinizantes en los alimentos como espesantes y estabilizadores. Se permite hasta el diez (10) por ciento en el producto terminado.

Agentes espesantes

Féculas harinas 18.10 Féculas, harinas, almidones. Se admite su uso en los alimentos como agentes espesantes. Se permite hasta el diez (10) por ciento en el producto terminado. Se agregan a las conservas que no sean pastas, deberán declararse en el rótulo

Glucosa 18.10. 1 Se admite su uso como espesante. Se permite hasta el cinco (5) por ciento del producto terminado.

Leche, crema de leche, polvo de leche

18.10. 2 Leche, crema de leche, polvo de leche. Se admite su uso en los alimentos como agentes espesantes. Se permite hasta el diez (10) por ciento en el producto terminado.

Agentes edulcorantes

Azúcar

18.11 Se entiende por azúcar, la sacarosa natural. Se admite su uso como edulcorante, conservador del color, abrillantante o glaciante. Se permite hasta el dos y medio (2,5) por ciento en el producto terminado cuando sea usado como conservador del color. Cuando se emplee como abrillantante o glaciante, se permitirá su uso según tecnología.

Azúcar refinado

18.11. 1 El azúcar refinado debe ser blanco brillante o blanco ligeramente amarillento y soluble en agua, en la que dará una solución límpida. No podrá contener más del uno (1) por ciento de glucosa o de azúcar invertido, ni contendrá dextrinas, materias amiláceas ni sustancias extrañas. Se tolerará un contenido centesimal máximo de sulfatos expresados en anhídrido sulfúrico de tres (0,03) centigramos, cinco (0,005) miligramos de anhídrido sulfuroso y pequeñas cantidades de sulfato de calcio. Se permite el empleo del azul de ultramar en cantidades ínfimas suficientes para el blanqueo.

Dextrosa o azúcar invertido

18.11. 2 Se entiende por dextrosa o azúcar invertido, el producto sólido obtenido por la hidrólisis completa de almidón, seguida de procesos de refinamiento y cristalización. No debe contener dextrina, ni almidón, menos de noventa (90) por ciento de dextrosa ni más de nueve y medio (9,5) por ciento de agua, de sesenta centésimas (0,60) por ciento de maltosa y de veinticinco centésimas (0,25) por ciento de cenizas constituidas principalmente por cloruro de sodio. La solución al cincuenta (50) por ciento en agua debe ser clara y casi incolora.

Ciclamatos

18.11. 3 Ciclamato de sodio o calcio. Se admite su uso como agentes edulcorantes en reemplazo de la sacarosa. Se permite su uso de acuerdo a las necesidades tecnológicas de cada producto.

Agentes antiaglutinantes

Fosfato tricálcico, carbonato de magnesio, sacarato de calcio

18.12 Fosfato tricálcico; fosfato de sodio; fosfato de calcio; carbonato de magnesio; estearato de calcio; sacarato de calcio. Se admite su uso como agentes antiaglutinantes en la sal. Se permite hasta veinte mil (20.000) partes por millón en el producto terminado.

Vehículos de otros aditivos

Aceites vegetales

18.13 Aceites vegetales. Se admite su uso como vehículo de otros aditivos.

Alcohol etílico

18.13. 1 Alcohol etílico. Se permite su uso como agente vehiculizador de otros aditivos.

Propilenglicol

18.13. 2 Propilenglicol. Se admite su uso como disolvente del ácido cítrico y de los gelatos.

Agentes enzimáticos

Bromelina, ficina, papaína

18.14 Bromelina; ficina; papaína. Se admite su uso como agentes enzimáticos en productos destinados exclusivamente a chacinados cocidos y conservas. Se permite hasta dos (2) partes por millón del peso del producto a tratar.

Aditivos colorantes

Colorantes. Definición

18.15 Se consideran aditivos colorantes, las materias naturales o sintéticas, que se agregan a los productos de consumo, reconocidas química y fisiológicamente inocuas para la salud humana y que se incorporan para conformar determinadas exigencias de aspecto del producto.

Colorantes con metales. Anilinas. Tóxicos

18.15 1 Queda prohibido emplear como materias colorantes en los productos alimenticios como así también en los continentes en contacto directo con ellos, colores minerales que contengan antimonio, arsénico, bario, cadmio, cromo, cobre, estaño, mercurio, plomo, uranio, zinc y combinaciones del ácido cianhídrico colorantes derivados del alquitrán de hulla o anilinas y los vegetales que contengan productos tóxicos como resinas drásticas o alcaloides.

Condiciones que deben reunir los agentes colorantes

18.15 2 Las materias colorantes de uso permitido en los alimentos de acuerdo con las especificaciones que en cada caso se dan en el presente Reglamento, son las de origen vegetal, animal o sintéticas que se mencionan. Pueden presentarse bajo forma de polvo, solución, pasta, extracto o laca de aluminio, como primera materia, pigmento o como derivado artificial de ésta, siempre que sean reconocidas inofensivas por la Secretaría de Asistencia Social y Salud Pública de la Nación; que no acusen reacciones de colorantes prohibidos y que no hayan perdido o modificado, por efecto de tratamientos químicos, las características analíticas de las materias primas ordinarias.

Zumo de frutas

18.15. 3 Se consideran inofensivas las materias colorantes obtenidas de jugos o zumos de hortalizas y de frutos comestibles que se mencionan en este Reglamento y las que en adelante apruebe la Dirección General de Sanidad Animal.

Indigotina. Alizarina

18.15. 4 Se considerán asimismo inofensivas la indigotina y la alizarina sintéticas, así como sus derivados sulfonados, todos los cuales deben responder a las exigencias de pureza establecidas en este Reglamento.

Colorantes admitidos

18.15. 5 Se admite el uso de los siguientes colorantes:

a) *Amarillo.* Achiote o rocu, extraído de los granos de *Bixa Orellana L.*; azafran, extraído de los estilos y estigmas del *Crocus sativus L.*; beta caroteno, concentrado de hojas, hortalizas; aceite de palma; cúrcuma, extraído de los rizomas de *Curcuma long L.*; granos amarillos o de Persia, extraídos de las bayas del *Rhamnus catharticus L. y R. infectorius L.*
b) *Azul.* Indigotina o carmín de índigo, extraído del añil y de otras plantas indigóferas.
c) *Negro.* Carbón vegetal oficinal, preparado partiendo de carbón de madera de gran pureza.
d) *Pardo.* Caramelo, obtenido por calentamiento de azúcares de origen vegetal a una temperatura superior a su punto de fusión, sin llegar a la carbonización, debiéndose neutralizar exclusivamente con carbonatos alcalinos. Achicoria; regaliz.
e) *Rojo.* Alizarina o rubia, extraído de la *Rubia tinctorum L.*; ancusa u orcaneta, extraído de la raíz de la *Alcanna tinctoria L.*; cachú o catecú, extraído de la madera de diversas acacias; *Acacia catecun Willd, Acacia suma Kurz*; campeche, extraído del leño del *Haematoxylon campechianum L.* (hematoxilina, hemateina) cochinilla, (ácido y carmín), extraído de insectos cocidos; *Coccus cacti L.*; orchilla, extraído de insectos líquenes del género *Rocella Ochrolecchia L.*; palo Brasil o Brasilina, extraído del leño de la *Caesalpinia Brasilensis L.*; purpurina, extraído de las raíces de *Rubia Tinctorum L. y Rubia cordifolia L.*; rojo remolacha.
f) *Tonos diversos.* Antocianinas, extraídas de legumbres; mirtilina, extraída de diversos frutos.
g) *Violeta* Remolacha roja.
h) *Verde.* Clorofila, extraído de las hojas y partes verdes de las plantas, como también sus complejos cúpricos con no más de quince centésimas (0,15) por ciento de cobre ionizable.

Colores de fantasía

18.15. 6 Como excepción al apartado 18.15.1, la Dirección General de Sanidad Animal, podrá autorizar para usos de fantasía, los colorantes derivados de la hulla (anilinas). Estos colorantes deben responder a las normas de identidad y de pureza que establezca la Dirección General de Sanidad Animal, teniendo en cuenta las normas de identidad y de pureza aceptadas por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación y por la Organización Mundial de la Salud.

CAPITULO XIX

19. — OTROS ESTABLECIMIENTOS HABILITADOS COMO ELABORADORES DE PRODUCTOS COMESTIBLES O COMO DEPOSITO DE LOS MISMOS

Caza mayor

Caza mayor. Definición

19. 1 Se entiende por planta elaboradora de productos de la caza mayor, jabalí (*Susscrofa*) pecarí labiado o tanyhka-ti — (*Tayassu pecari*) pecarí de collar, pecari rosillo o taitetú (*Pecari tajacu*) — cérvidos: ciervo — (*Axis axies*) — (*Cervus elaphus*), gamo europeo — (*Dama — dama*) — Chancho del monte — (*Tayasuidos*) y camélidos, guanaco — (*Lama guanicoe*), los establecimientos o parte de establecimiento dicados a la elaboración de las especies indicadas u otras que incluyan la Dirección General de Sanidad Animal, con sus vísceras y piel.

Caza mayor viva. Establecimientos requisitos

19. 1. 1 En caso de recibir animales vivos, de las especies indicadas, los establecimientos deben reunir los requisitos exigidos para los mataderos de bovinos, ovinas y porcinos.

Establecimientos mixtos

19. 1. 2 Cuando los establecimientos estén habilitados para faena de tipo mixto (caza mayor y especies domésticas mayores), la faena de cada uno de estos tipos se hará en horarios diferentes, previa conformidad de la Inspección Veterinaria.

Inspección previa

19. 1. 3 Las reses de caza mayor al entrar a los establecimientos elaboradores, aunque lleguen amparadas por certificación sanitaria, deben ser sometidas a una inspección de admisión, sin perjuicio de la inspección veterinaria a que posteriormente se las someta.

Dependencias

19. 1. 4 Las plantas elaboradoras de productos de la caza mayor, deben contar con las siguientes dependencias:

1) Local para Inspección Veterinaria.
2) Cámaras frigoríficas.
3) Playa de desollado, evisceración, higiene y acondicionamiento.
4) Digestor u horno crematorio para desperdicios y comisos.
5) Depósito de cueros, si se comercializara esta parte del animal.
6) Vestuario para el personal y servicios sanitarios.

Requisitos

19. 1. 5 Los establecimientos o fracción de establecimientos que elaboren productos provenientes de la caza mayor, deben reunir todos los requisitos exigidos para los mataderos, de acuerdo con la índole de su producción, sin perjuicio de toda otra exigencia higiénico-sanitaria que en relación con la labor a desarrollar, se consigne en este Reglamento.

Cámaras frigoríficas

19. 1. 6 Las cámaras frigoríficas deben tener una capacidad concordante con la producción y estar separadas las destinadas a depósito de las reses que se reciban para la elaboración, de aquellas destinadas a depósito de la materia ya elaborada.

Cámaras frigoríficas para depósitos de materia elaborada

19. 1. 7 Las cámaras frigoríficas destinadas a depósito de la materia elaborada, deben tener una temperatura no mayor de quince (15) grados centígrados bajo cero. Se exceptúa de esta obligación cuando las reses se depositen solo transitoriamente para su inmediato transporte en vehículos refrigerados hasta las cámaras de congelación. En estos casos la temperatura de las cámaras frigoríficas, así como las destinadas a las reses a elaborar no podrán superar cero (0) grado centígrado.

Triquinoscopio

19. 1. 8 Cuando se trate de jabalíes o pecaríes, el establecimiento debe contar con un triquinoscopio y sus implementos, realizando el examen correspondiente en la misma forma que para los cerdos.

Digestores

19. 1. 9 Los establecimientos que elaboren productos de la caza mayor, deben poseer digestores para la destrucción de los desperdicios o comisos o en su defecto, horno crematorio. Ambos elementos deben rendir las pruebas de suficiencia que exija la Inspección Veterinaria.

Caza menor

Establecimientos para procesado de caza menor. Definición

19. 2 Se entiende por establecimientos elaboradores de productos de la caza menor, los que elaboran las especies que se enumeran: Liebres (*Lepus europaeus europaeus*); Vizcacha de la pampa — (*Lagostomus maximus*); Peludos — (*Chaetophractus villiosus*); Mulitas de la pampa — (*Dasypus hybridus*); Avutardas de Magallanes o de pecho blanco (*Chloephaga leucotera*); Avutarda chica o de cabeza colorada — (*Chloephaga rubidiceps*); Paloma torcaza mediana — (*Zenaidura auriculata*); Paloma manchada o cenicienta — (*Columba maculosa*) u otras especies que incluye la Dirección General de Sanidad Animal

Requisitos de establecimientos

19. 2. 1 Los establecimientos que elaboran los productos indicados en el apartado anterior, deben reunir todos los requisitos exigidos para los mataderos de aves y de conejos, de acuerdo con la índole de su producción, sin perjuicio de toda otra exigencia higiénico-sanitaria que en relación con la labor a desarrollar, se consigne en este Reglamento.

Dependencias

19. 2. 2 Deberán contar con las siguientes dependencias:

1) Sala de recibo de los productos a elaborar.
2) Local para la Inspección Veterinaria.
3) Sala de preparación.
4) Sala de clasificación y empaque.
5) Cámaras frigoríficas para refrigeración y congelación.
6) Depósito para desperdicios y comisos.
7) Local para depósito de envases.
8) Dispositivo para desintegración de desperdicios y comisos.
9) Vestuarios y servicios sanitarios.

Transporte

19. 2. 3 El transporte al establecimiento elaborador se hará en vehículos cerrados, perfectamente aireados y con las piezas colgadas y separadas entre sí por suficiente espacio para ventilación.

Lavado de piezas

19. 2. 4 Queda prohibido el lavado de las piezas de la caza por inmersión, debiendo hacerse por ducha o aspersión.

Secado de piezas

19. 2. 5 El secado de las piezas de la caza debe hacerse con telas individuales para cada una. Los lienzos deben ser lavados y desinfectados antes de proceder a su nuevo uso.

Independencia de las labores

19. 2. 6 Cuando los establecimientos estuvieran habilitados para la elaboración de diferentes especies, las distintas labores se efectuarán independientemente, previo lavado y desinfección de las playas.

Acondicionamiento de las piezas

19. 2. 7 En las cámaras de refrigeración, las piezas deben estar suspendidas y con separación suficiente par la circulación de aire.

Evisceración

19. 2. 8 Las piezas deben eviscerarse y despojársele de piel o plumas, pudiendo exceptuarse de dicha obligación cuando se destinen a exportación.

Congelación

19. 2. 9 Todos los productos de caza deben ser congelados inmediatamente después de su elaboración y mantenidos luego a una temperatura no superior a ocho (8) grados centígrados bajo cero. Esta temperatura debe ser conservada hasta su descongelación para el consumo, quedando prohibida su recongelación.

Aislamiento en envases

19. 2.10 Las piezas que se exporten sin piel o plumas deberán estar aisladas del envase continente por papel apergaminado o similar, de uso permitido.

Cámaras frigoríficas

19. 2.11 Las cámaras frigoríficas deben reunir las condiciones especificadas en el Capítulo V de este Reglamento.

Desintegración de comisos

19. 2.12 La desintegración de los desperdicios y comisos podrá ser hecha por medio de digestor a tacho abierto u horno crematorio.

Ingreso de piezas

19. 2.13 Los mamíferos de la caza mayor, ingresarán a los establecimientos elaboradores con cuero y sin eviscerar.

Comisos

19. 2.14 Toda pieza ingresada a un establecimiento y rechazada por la Inspección Veterinaria será decomisada y desnaturalizada, en el acto.

Prohibición de perdices, etc.

19. 2.15 Queda prohibida la elaboración de perdices, martinetas y copetones.

Mataderos de lechones y cabritos

Mataderos de lechones y/o cabritos. Definición.

19. 3 Se entiende por matadero de lechones y/o cabritos, los establecimientos o fracción de establecimiento dedicados a la faena de los animales comercialmente designados como tales, cuyo peso no exceda de doce (12) kilogramos para los lechones y ocho (8) kilogramos para los cabritos en la res desollada. En ambos casos el peso se considerará con la res eviscerada.

Requisitos higiénicos-sanitarios de los establecimientos

19. 3. 1 Los mataderos de lechones y cabritos deben reunir todos los requisitos exigidos para los mataderos, de acuerdo con la índole de su producción, sin perjuicio de toda otra exigencia higiénico-sanitaria, que en relación con la labor a desarrollar se consigne en este Reglamento.

Disposición de la planta

19. 3. 2 Los mataderos de lechones y cabritos quedan eximidos de la separación dentro de la planta elaboradora de las zonas limpia y sucia, siempre que esto no altere la faz higiénico-sanitaria de la elaboración. No se exige tener sala de menudencias y tripería.

Cueros de cabritos

19. 3. 3 Cuando los cueros no se elaboren total o parcialmente en el matadero de cabritos, se exime del depósito especial para su manipuleo.

Digestor

19. 3. 4 Se admite el reemplazo del autoclave para destrucción de desperdicios y comisos, por tacho abierto u horno crematorio. Cuando la Inspección Veterinaria lo crea necesario podrá disponer la cremación de los comisos.

Cámaras frigoríficas

19. 3. 5 Los mataderos de lechones y cabritos deben poseer una cámara frigorífica con temperatura no superior a cero (0) grado centígrado con capacidad acorde a su producción.

Trozado de lechones

19. 3. 6 Cuando se trocen lechones o cabritos para su venta, los establecimientos deben poseer una sala para ese fin que reunirá los requisitos exigidos para los despostadores, relacionados con la índole de su producción.

Depósito para acopio de cabritos y lechones

Establecimientos para acopio de cabritos y lechones

19. 4 Los establecimientos destinados al acopio para su posterior distribución de cabritos, lechones y productos de la caza menor, deberán poseer cámaras frigoríficas con temperatura condicionada a la actividad que desarrolla.

Matadero de conejos y/o nutrias

Mataderos de conejos y/o nutrias. Definición

19. 5 Se entiende por mataderos de conejos y/o nutrias, el establecimiento o parte de establecimiento destinado al sacrificio y elaboración de conejos y/o nutrias.

Aislamiento

19. 5. 1 El establecimiento o sección del establecimiento que se dedique a las actividades a que se hace referencia en el apartado anterior, debe hallarse aislado de toda otra dependencia.

Requisitos

19. 5. 2 Los mataderos de conejos y/o nutrias deben reunir todos los requisitos exigidos para los mataderos de aves, de acuerdo con la índole de su producción, sin perjuicio de toda otra exigencia que en relación con la labor a desarrollar, se consigne en este Reglamento.

Dependencias

19. 5. 3 Los mataderos de conejos y/o nutrias deben contar con las siguientes dependencias:

1) Local para la Inspección Veterinaria.
2) Local para conejeras.
3) Sala de sacrificio, sangrado, desollado y eviscerado
4) Cámaras frigoríficas.
5) Local para lavado de utensilios y elementos laborales
6) Depósito para envases.
7) Local para detritos y comisos.
8) Vestuario y servicios sanitarios.

Sala de sacrificio

19. 5. 4 Los caracteres constructivos de la sala para sacrificio, sangrado, desollado y eviscerado, deben responder a las exigencias de la de los mataderos de aves, quedando eximidos de la división en zonas y permitiéndose la elaboración en un solo ambiente.

Sacrificio y desollado

19. 5. 5 El sacrificio, sangrado, desollado y eviscerado deberá hacerse con el animal suspendido.

Utensilios

19. 5. 6 Los elementos laborales y utensilios así como el local, para su higiene, deben responder a las exigencias de los mataderos de aves.

Cámaras frigoríficas

19. 5. 7 Las cámaras frigoríficas responderán a las exigencias consignadas en el Capítulo V.

Digestor

19. 5. 8 Se admite que el digestor para destrucción de desperdicios y comisos funcione a tacho abierto o se utilice crematorio. Cuando la Inspección Veterinaria lo considere necesario, podrá disponer la cremación de comisos.

Cueros

19. 5. 9 Los cueros deben ser tratados en locales aislados e independientes de los lugares donde se elaboren o depositen productos comestibles.

Eliminación de detritos

19. 5.10 Para la eliminación de detritos, desperdicios y comisos, se seguirá el procedimiento indicado en los mataderos de aves.

Cámaras frigoríficas para depositar productos avícolas

Cámaras frigoríficas para depositar aves

19. 6 Las cámaras frigoríficas para depositar aves, huevos y/o conservas de productos avícolas deben responder a las exigencias del Capítulo V.

Depósito para productos cárneos

Depósitos de productos envasados

19. 7 Los depósitos para productos cárneos comestibles envasados y grasas envasadas, deben responder a las exigencias generales consignadas en los Capítulos XVI y XVII, adaptadas a la índole de los productos.

Depósitos para grasas

19. 7. 1 Si se depositan grasas, la temperatura ambiente del depósito no puede exceder de veinte (20) grados centígrados.

Cámaras frigoríficas para depositar productos cárneos

Cámaras frigoríficas para depósito exportación

19. 8 Las cámaras frigoríficas para depositar productos cárneos destinados a la exportación, deben responder a las exigencias del Capítulo V.

Cámaras frigoríficas con trozado anexo

Cámaras frigoríficas con trozado anexo

19. 9 Las cámaras frigoríficas con dependencia para trozado y/o preparación de cortes de carne destinada a exportación, deberán responder a las exigencias del Capítulo XIII.

Cámaras frigoríficas para depósito de productos de consumo interno

Cámaras frigoríficas para depósito de consumo interno

19.10 Las cámaras frigoríficas destinadas a depósitos de carnes y/o menudencias para consumo interno deben responder a las exigencias consignadas en el Capítulo V.

Establecimientos elaboradores de carnes destinadas a conserva por la Inspección Veterinaria (conserva veterinaria)

Conserva veterinaria. Definición

19.11 Se entiende por carne destinada a conserva por la Inspección Veterinaria o conserva veterinaria, las reses o partes de éstas que han sido declaradas por la Inspección veterinaria como aptas para el consumo humano, condicionadas a la preparación de productos tratados por el calor con destrucción de gérmenes patógenos.

Requisitos de los establecimientos

19.11. 1 Los establecimientos autorizados para la recepción de conserva veterinaria deben reunir todos los requisitos exigidos para las fábricas de conserva, de acuerdo con la índole de su producción, sin perjuicio de toda otra exigencia higiénicosanitaria que en relación con la labor a desarrollar, se consigne en este Reglamento.

Origen

19.11. 2 La conserva veterinaria puede provenir únicamente de establecimientos con habilitación nacional, que carezcan de planta elaboradora de conserva y destinadas exclusivamente a establecimientos con habilitación nacional que posean este tipo de industrialización.

Unidades de envío

19.11. 3 La conserva veterinaria llegará a la planta de destino en reses, medias reses o cuartos.

Serosas

19.11. 4 No podrán salir del establecimiento faenador las conservas veterinarias que carezcan de su serosas peritoneal y/o pleural.

Transporte

19.11. 5 El transporte de la conserva veterinaria se hará en las mismas condiciones de higiene establecidas para las carnes que no tienen restricción alguna.

Transporte simultáneo. Precinto

19.11. 6 En los vehículos en que se transporte conserva veterinaria, no podrá transportarse simultáneamente ninguna otra clase de productos. Saldrán del establecimiento precintados, dejando constancia en el certificado sanitario y permiso de tránsito del número del precinto así como el destino y calidad de la carne que se transporta.

Contralor de llegada

19.11. 7 La Inspección Veterinaria del establecimiento de origen de las conservas veterinarias extenderá el certificado por duplicado, debiendo la Inspección Veterinaria del establecimiento receptor, devolver conformado el duplicado al establecimiento de origen, dentro del término de ocho (8) días hábiles.

Inspección

19.11. 8 En el establecimiento de destino de las conservas veterinarias, la Inspección Veterinaria verificará que los precintos no hayan sido violados y efectuará una reinspección de las carnes.

Elaboración inmediata

19.11. 9 En el establecimiento receptor de las conservas veterinarias se procederá a la inmediata elaboración de las carnes. En su defecto se depositarán en cámaras frigoríficas a no más de cero (0) grado centígrado.

Independencia de la elaboración

19.11.10 Toda operación que se efectúe en los establecimientos receptores, con las conservas veterinarias hasta la terminación del producto, debe hacerse en forma independiente de cualquier otra. Las cámaras frigoríficas que se destinen para las conservas veterinarias serán de uso exclusivo para ese fin.

Prohibición de exportación

19.11.11 Queda prohibido el uso de conserva veterinaria para la elaboración de productos destinados a la exportación a países cuyas reglamentaciones lo prohiben.

Transporte: desinfección

19.11.12 El camión transportador de conserva veterinaria, debe ser lavado y desinfectado antes de retirarse del establecimiento receptor.

Elaboración de lenguas sancochadas

Lengua sancochada

19.12 Se entiende por lenguas sancochadas, las lenguas que han sufrido un tratamiento térmico húmedo a efectos de desprenderles el epitelio.

Establecimiento para elaborar lenguas sancochadas. Definición

19.12. 1 Se entiende por establecimiento para elaborar lenguas sancochadas, al establecimiento o sección de establecimiento que se dedica a la elaboración de lenguas, de acuerdo a la definición del apartado anterior.

Requisitos de los establecimientos

19.12. 2 Los establecimientos donde se sancochan lenguas, deben reunir todos los requisitos exigidos para las fábricas de conservas, de acuerdo con la índole de su actividad, sin perjuicio de cualquier otra exigencia higiénico-sanitaria que en relación con la labor a desarrollar, se consigne en este Reglamento.

Dependencias

19.12. 3 Los establecimientos donde se sancionen lenguas deben tener:

1) Local para la Inspección Veterinaria.
2) Sala de recibo de mercadería.
3) Cámaras frigoríficas.
4) Sala de sancochado.
5) Depósito para detritos y comis

Sala de sancochado

19.12. 4 La sala de sancochado deberá contar con cocinas construidas de material inoxidable que deban reunir las especificaciones de los Capítulos XVI y XVII (Conserva y Chacinados). Asimismo contará con dispositivos que impidan la acumulación de vapores.

Elaboración de cuajo

Cuajo. Definición

19.13 Se entiende por cuajo, fermento lab o quimosina, a la diastasa segregada por la mucosa de la cuarta cavidad del estómago de los rumiantes, que tiene la propiedad de transformar la caseína de la leche en un gel.

Fábrica de cuajo. Definición

19.13. 1 Se entiende por fábrica de cuajo, el establecimiento o fracción de establecimiento donde se elabora el producto definido en el apartado anterior.

Fábricas. Exigencias

19.13. 2 Las fábricas de cuajo deben reunir todos los requisitos exigidos por este Reglamento para las fábricas de chacinados, de acuerdo con la índole de su producción, sin perjuicio de toda otra exigencia higiénico-sanitaria que en relación con la labor a desarrollar, se consigne en este Reglamento.

Forma de presentación

19.13. 3 Los cuajos pueden presentarse líquidos, en polvo, en comprimidos o natural seco.

Cuajo líquido
Cuajo en polvo
Cuajo en comprimidos
Cuajo natural seco

19.13. 4 Son características del cuajo:

a) Cuajo líquido. Dede ser límpido o ligeramente opalescente, carente de sedimento, olor característico que no denuncie fermentación o putrefacción. Poder coagulante mínimo de uno (1) en diez mil (10.000) a una temperatura de treinta y cinco (35) grados centígrados en un tiempo inferior a cuarenta (40) minutos.

Cuajo en polvo. Debe tener aspecto homogéneo, color blanco o ligeramente amarillento, olor característico que no denuncie fermentación, poder coagulante mínimo de uno (1) en ochenta mil (80.000) a una temperatura de treinta y cinco (35) grados centígrados, en un tiempo no inferior a cuarenta (40) minutos.

c) Cuajo en comprimidos. Debe tener aspecto homogéneo, ser fácilmente soluble en agua, color blanco o ligeramente amarillento, no contener sustancias conservadoras, a excepción del ácido bórico en las condiciones del apartado 19.13.6, poder coagulante no inferior de uno (1) en cincuenta mil (50.000) a treinta y cinco (35) grados centígrados, en un tiempo inferior a cuarenta (40) minutos.

d) Cuajo natural seco. Es el producto obtenido por la desecación del cuajo de nonato o de ternero, cabrito o cordero, lactantes.

Aditivos

19.13. 5 Está permitido adicionar a los cuajos líquidos, sal, alcohol etílico y glicerina.

Acido bórico

19.13. 6 Está permitido adicionar a los cuajos ácido bórico, en en cantidad tal que no sea revelable en los quesos.

Prueba de fermentación coli y gérmenes patógenos

19.13. 7 En los cuajos las pruebas de fermentación gaseosa, debida a gérmenes del grupo coli, no deben acusar reacción positiva. Tampoco debe contener gérmenes patógenos.

Depósito de cuajos elaborados

19.13. 8 Los depósitos de cuajo elaborado, responderán a las exigencias del apartado 19.7.

Glándulas y otros productos para uso fa

Glándulas. Definición

19.14 Los órganos de secreción interna, externa o mixta, cuando son destinados a la industria farmacéutica, se denominan, en este Reglamento, Glándulas. Dichos órganos son: hipófisis o pituitaria, ovarios, páncreas, adrenales, testículos, tiroides, paratiroides, bazo, epífisis o glándula pineal, estómago, linfoglándulas, glándulas salivales, próstata, placenta, timo e hígado.

Sangre, bilis y cálculos biliares

19.14. 1 Quedan comprendidos en el apartado anterior la sangre, sus elementos constitutivos, la bilis, los cálculos biliares, los tejidos embrionarios, pulmones, médula espinal, corazón, encéfalo, ojos, cartílagos, médula ósea.

mucosa intestinal y útero. Cuando se trate de bilis proveniente de animales tuberculosos o parasitados, se hará constar en el certificado que su uso queda limitado a la extraccion de ácidos biliares.

Requisitos de los establecimientos

19.14. 2 Los establecimientos o sección de establecimientos que clasifiquen y almacenen los subproductos enumerados en los dos (2) apartados anteriores, deben reunir todos los requisitos exigidos para las fábricas de conserva, de acuerdo con la indole de su actividad, sin perjuicio de toda otra exigencia higiénico-sanitaria que en relación con la labor a desarrollar, se consigne en este Reglamento.

Dependencias

19.14. 3 Los establecimientos que clasifiquen y/o almacenen productos destinados a la industria farmacéutica, deberan contar con las siguientes dependencia:

1) Local para la Inspección Veterinaria
2) Sala de recibo de mercadería.
3) Sala de clasificación y acondicionamiento de los productos.
4) Camaras de enfriamiento y cámaras de congelación.
5) Depósito para residuos y comisos
6) Digestor u horno.

Sala de clasificacion

19.14. 4 La sala de clasificación y acondicionamiento de los productos, debe tener una temperatura no superior a ocho (8) grados centigrados.

Esterilizacion de desperdicios

19.14. 4 La sala de clasificación y acondicionamiento de los prosos a tacho abierto.

Cámaras frigoríficas

19.14. 6 La cámaras de enfriamiento tendrán una temperatura no mayor de cero (0) grado centígrado y las de congelación no mayor de quince (15) grados bajo cero.

Prohibición de congelar productos farmacéuticos

19.14. 7 Queda prohibido el congelamiento de los productos destinados a la industria farmacéutica antes de terminar su acondicionamiento.

Obligación de refrigerar productos farmacéuticos

19.14. 8 Los productos destinados a la industria farmacéutica deben ser refrigerados inmediatamente de extraídos de la res.

Sala para extracción de epitelio lingual

Extraccion de epitelio lingual

19.15 La extracción de epitelio lingual destinado a los cultivos de virus, se hará en una sección independiente que reuna los requisitos de construcción e higiénico-sanitarios que fije la Dirección General de Sanidad Animal. Se considera esta sección como parte integrante del establecimiento y debe estar ubicada en la zona limpia.

Gelatina comestible

Gelatina comestible. Definición

19.16 Se entiende por gelatina comestible, el subproducto concentrado y seco, obtenido por la hidrólisis en agua hirviendo de tejidos ricos en sustancias colágenas tales como: cartilagos, tendones, huesos, trozos de cuero, fascias, aponeurosis y productos de la pesca.

Fábrica de gelatina. Definición

19.16. 1 Se entiende por fábricas de gelatinas comestibles, los establecimientos o sección de establecimientos que elaboren los subproductos a que se refiere el apartado anterior.

Fábricas. Exigencias de construcción e higiénico-sanitarias

19.16. 2 Las fábricas de gelatinas comestibles, deben reunir todos los requisitos exigido para las fábricas de chacinados, de acuerdo con la indole de su producción, sin perjuicio de toda otra exigencia higiénico-sanitaria que en relación con la labor a desarrollar, se consigne en este Reglamento.

Materias primas

19.16. 3 En la elaboración de la gelatina comestible, sólo se permitira el empleo de materia prima procedente de animales que no hayan sufrido ninguna restricción por parte de la Inspección Veterinaria.

Condiciones de la gelatina
Cenizas
Nitrógeno
Solución acuosa al 1 %
Arsénico

19.16. 4 La gelatina debe ser purificada y desecada, inodora y transparente cuando se presenta en hojas, esté coloreada o no. Debe responder a las siguientes especificaciones:

a) No contener más del dos (2) por ciento de cenizas.
b) No contener menos del quince (15) por ciento de nitrógeno.
c) El PH oscilará entre cinco (5) y siete (7) en solución acuosa al uno (1) por ciento.
d) La solucion al uno (1) por ciento en agua caliente, dará al enfriarse una jalea sin olor ni sabor.
e) El tenor en arsénico no excederá de una (1) parte por millón.

Coloración

19.16. 5 La gelatina en hojas podrá ser coloreada con colorantes admitidos por este Reglamento.

Plasma o albúmina blanca de sangre. Definición

17.17 Se entiende por plasma o albúmina blanca o de sangre, el subproducto obtenido después de eliminar de la sangre sus elementos figurados.

Plasma desecado o albúmina blanca de sangre

19.17. 1 Se entiende por plasma desecado o albúmina blanca de sangre, desecada, el subproducto definido en el apartado anterior, que ha sufrido un proceso de deshidratacion. Debe contener un mínimo de setenta (70) por ciento de proteina, un máximo de siete (7) por ciento de cenizas y hasta el nueve (9) por ciento de humedad.

Albúmina roja de sangre

19.17. 2 Se entiende por albúmina roja de sangre o glóbulos rojos desecados, al subproducto obtenido por deshidratación de los glóbulos rojos de la sangre. Su composición centesimal será: proteína, noventa y dos (92) por ciento, cenizas, uno (1) por ciento, humedad, siete (7) por ciento.

Plasma comestible

19.17. 3 Los subproductos definidos en los apartados anteriores no podrán designarse como comestibles si no fueran estériles y su materia prima no proviniera de animales sanos.

Salsas, aderezos o aliños

Salsas, aderezo, aliño o extracto para condimentar

19.18 Se entiende por salsas, aderezos, aliños o extractos para condimentar, diversos preparados hechos sobre la base de condimentos naturales o elaborados, ácidos, productos aromáticos y/o picantes, con agregados o no de azúcar, que se elaboran para modificar el sabor de determinados alimentos. Las salsas pueden presentarse en forma líquida, cremosa o deshidratada, límpidas o turbias con elementos constitutivos en suspensión.

Mayonesa

19.18. 1 Con el nombre de mayonesa o mahonesa, se entiende una salsa preparada por una emulsión de yema de huevos frescos en aceite comestible, sazonada con vinagre o jugo de limón, sal, con o sin azúcar y otros condimentos. Se permite sin aclaración en el rótulo, el refuerzo de su coloración natural mediante el agregado de no más de dos (2) partes por millón de beta caroteno natural o sintético por kilogramo de producto terminado. No debe contener menos del setenta y ocho (78) por ciento entre aceite y yema de huevo y debe declararse en el rótulo, cuando contenga más de medio (0,5) por ciento de almidón. Queda prohibido reemplazar las yemas de huevos frescos por yemas desecadas, ovoalbúmina u otra sustancia emulsionante. Las mayonesas que contengan menor cantidad de aceite y huevos y más agua, se denominarán, salsas o aderezos sobre la base de mayonesa.

Salsas

19.18. 2 Las salsas, aderezos o aliños que no contengan huevo no podrán rotularse como mayonesas.

Condiciones de las salsas

19.18. 3 Las salsas deben satisfacer las siguientes condiciones:

a) Las sustancias que entren en su composición, responderán a las exigencias del presente Reglamento.
b) Su composición debe responder a lo consignado en el rótulo, incluyendo los colorantes artificiales.
c) No estar alteradas o fermentadas, no contener más de cien (100) partes por millón de cobre ni sustancias conservadoras no autorizadas, ni productos extraños a la composición declarada.
d) No contener glucógeno.

Envases de salsas

19.18. 4 Los envases de las salsas que contengan vinagre, no podrán llevar cápsulas metálicas con más de uno (1) por ciento de plomo y diez (10) por ciento de plomo y diez (10) partes por millón de arsénico a no ser que la cápsula esté completamente aislada del cuello del recipiente y del corcho, mediante una hoja de estaño fino con uno (1) por ciento de plomo como máximo, que tenga por lo menos un espesor de medio décimo de milímetro (0,5), de una hoja de aluminio o de cualquier otra materia impermeable e inatacable luego de media hora de ebullición por una solución de ácido acético al cuatro (4) por ciento, adicionada de cinco (5) gramos de cloruro de sodio y veinticinco centigramos (0,25) de ácido cítrico.

Local para remate y/o venta de carnes

Remate o venta de carne. Definición

19.19 Los establecimientos o sección de éstos, destinados a remate y/o venta de carnes, sólo podrán vender reses, medias reses, cuartos, trozos de carne y menudencias de las especies contempladas en este Reglamento.

Exigencia de los locales de venta

19.19. 1 El local destinado a remate y/o venta de carnes, debe responder a las exigencias de las playas de oreo, en cuanto le fueran aplicables, sin perjuicio de toda otra exigencia higiénico-sanitaria que se consigne en este Reglamento.

Dependencias

19.19. 2 Los establecimientos destinados a remate y/o venta de carnes deben disponer de las siguientes dependencias:

1) Local para la Inspección Veterinaria.
2) Plataforma de carga y descarga.
3) Local para exposición y venta independiente del de carga y descarga.
4) Cámaras frigoríficas, expresamente destinadas a la finalidad para que se habilitan.
5) Depósito de comisos.
6) Vestuarios y servicios sanitarios.

Rieles del local de ventas

19.19. 3 Los rieles del local de ventas, estarán colocados a una distancia de un (1) metro entre sí; un (1) metro de las paredes y columnas y de manera tal, que las medias reses queden a una altura de treinta (30) centímetros del suelo. No será menor de quince (15) centímetros la distancia de las medias reses entre sí.

Temperatura del local de ventas

19.19. 4 En el local destinado a la recepción, exposición y venta, durante la estada de las reses en el mismo, la temperatura ambiente no podrá superar los diez (10) grados centígrados.

Balanza

19.19. 5 En el local destinado a la recepción, exposición y venta, debe instalarse una balanza para uso de los compradores.

Cámaras frigoríficas

19.19. 6 Las cámaras frigoríficas deben responder a las exigencias consignadas en el Capítulo V.

Capacidad, temperatura y rieles de las cámaras frigoríficas

19.19. 7 Los establecimientos habilitados para remate y/o venta de carnes, debe tener cámaras frigoríficas con capacidad para almacenar el total de lo autorizado a rematar y/o vender durante veinticuatro (24) horas. La capacidad frigorífica será la necesaria para mantener a una temperatura no superior a cero (0) grado centígrado los productos que se almacenen. Los rieles tendrán la disposición establecida en el Capítulo V.

Temperatura de las reses al ingreso

19.19. 8 Las reses, medias reses y/o cuartos que ingresen al local de venta, cualquiera sea su origen, tendrán una temperatura no superior a cinco (5) grados centígrados. La temperatura se medirá en el centro de las grandes masas musculares y en las partes profundas de la res.

Venta de carnes congeladas

19.19. 9 Se permite la venta de reses, medias reses, cuartos, trozos y/o subproductos congelados. La temperatura de las mismas no superará en ningún momento los ocho (8) grados centígrados bajo cero. Esta carne y/o subproductos, sólo podrá ser trasladada a establecimientos habilitados en el orden nacional.

Carnes no vendidas en el día

19.19.10 Los productos que no hayan sido vendidos en el día, se alojarán en cámaras frigoríficas a temperatura que asegure su conservación. Si después de una nueva exposición en el local comercial, los mismos no se han vendido, no se permitirá un nuevo ingreso al salón de ventas, pudiéndose enviar inmediatamente a carnicerías o fábricas de chacinados o conservas, si su estado sanitario lo permite.

Locales habilitados

19.19.11 Todos los productos y subproductos que ingresen a los locales habilitados para el remate y/o venta de carne, deben provenir de establecimientos habilitados en el orden nacional.

Vestuario

19.19.12 Toda persona que permanezca en el salón de venta o cámaras, debe vestir la ropa especificada en el Capítulo VIII.

Autorización para introducir reses de otros establecimientos

19.19.13 Cuando el local de remate y/o venta de carnes, se halle en un establecimiento habilitado para la exportación de productos alimenticios, la introducción de reses, medias reses y/o cuartos procedentes de otros establecimientos, deberá ser especialmente autorizada por la Dirección General de Sanidad Animal. En ningún caso la carne expuesta para remate o venta directa, puede destinarse a exportación.

Retiro de carne en exposición

19.19.14 La carne expuesta en un remate o local de venta directa, no puede salir del establecimiento con destino a otro local de remate.

Circulación. Estacionamiento de vehículos

19.19.15 Queda prohibida la carga, descarga, circulación y el estacionamiento de vehículos, dentro del recinto donde esté expuesta la carne.

CAPITULO XX

20. — MATADEROS DE AVES

Ubicación

Ubicación

20. 1 Los establecimientos faenadores de aves, deberán estar alejados de las plantas urbanas.

Vecindad con industrias contaminantes

20. 1. 1 Se ubicarán en áreas libres de emanaciones perjudiciales, humo de otras fábricas, cenizas y polvos provenientes de crematorios de residuos, de hornos industriales, de molinos de minerales, de refinerías de petróleo, fábricas de gas, vaciaderos públicos, plantas de tratamiento de efluentes cloacales y de cualquier industria que pueda producir contaminación.

Agua

20. 1. 2 El sitio de ubicación, tendrá abastecimiento abundante de agua potable, facilidades para instalar los sistemas de efluentes y estará libre de la posibilidad de inundarse. Los espacios libres del establecimiento, serán impermeabilizados o revestidos de manto verde.

Requisitos de construcción e higiénico-sanitarios

Cerco perimetral

20. 2 El perímetro tendrá un vallado que encierre todo el establecimiento y permita controlar el acceso de las personas y proteger contra la entrada de animales que pudieran ser perjudiciales a la labor que se realiza.

Aislamiento de las viviendas

20. 2. 1 Ninguna sección del establecimiento podrá hallarse en comunicación con lugares destinados a vivienda.

Separación de secciones comestibles e incomestibles

20. 2. 2 La dependencia donde se elaboren productos comestibles, deberá estar separada de las que elaboren productos incomestibles, admitiéndose solamente su comunicación a través de puertas provistas de dispositivos de cierre automático que las mantenga cerradas cuando no se utilicen.

Dependencias

20. 2. 3 Todo establecimiento deberá poseer las siguientes dependencias:

1) Playa de descarga.
2) Playa de inspección ante-mortem.
3) Paya de sacrificio.
4) Cámaras frigoríficas.
5) Depósito para productos incomestibles.
6) Oficina para la Inspección Veterinaria.
7) Dependencias para el personal obrero.

Playa de descarga

20. 2. 4 La playa de descarga debe tener piso impermeable y hallarse a una altura del suelo que facilite la descarga de los vehículos. Debe hallarse protegida del sol y la lluvia.

Techo y piso

20. 2. 5 La playa de inspección ante-mortem, debe ser techada y con piso impermeable.

División de la playa en zonas

20. 2. 6 La playa de sacrificio estará dividida en tres (3) zonas: sucia, intermedia y limpia.

Operaciones en zona sucia

20. 2. 7 En la zona sucia, se efectuará el sacrificio y sangrado. Este sector deberá ser independiente del resto de las zonas y sólo se comunicará con la zona intermedia por una puerta de cierre automático.

Desagües declives

20. 2. 8 Debe tener desagües con declives no menores del dos (2) por ciento y canaletas para recoger la sangre. En caso contrario, ésta deberá ser recogida en recipientes metálicos. Las aves serán sacrificadas mediante la sección de los grandes vasos por vía externa o interna.

Métodos de insensibilización

20. 2. 9 Es admitida la insensibilización del animal previo al sacrificio mediante una descarga eléctrica o cualquier otro método aprobado por la Dirección General de Sanidad Animal, que no impida el desangramiento total.

Desangrado

20. 2.10 El desangrado debe hacerse en forma total, no pudiendo las aves ser introducidas vivas en la pileta de escaldado.

Zona intermedia. Escaldado y desplume

20. 2.11 La zona intermedia la constituye la sala de escaldado y desplume. Esta zona debe estar separada de las zonas sucias y limpia y sólo tendrá comunicación a través de puertas provistas de cierre automático. Esta sección estará provista de los elementos y maquinarias necesarios, cuyos requisitos se indican en este Capítulo.

Temperatura del agua de escaldado

20. 2.12 La operación de escaldado se hará con agua caliente que al entrar a la pileta, sea bacteriológicamente pura. La temperatura estará entre cincuenta (50) y sesenta (60) grados centígrados. El agua de las piletas de escaldado, se renovará continuamente y las piletas deberán ser vaciadas e higienizadas por lo menos una vez por día o cuando lo disponga la Inspección Veterinaria.

Desplume

20. 2.13 Desde las piletas de escaldado las aves serán transportadas por medios mecánicos o en forma manual a las máquinas de desplumar y luego repasadas para eliminar los restos de plumas o pelusas que pudieran haber quedado, admitiéndose que esta última operación pueda ser hecha a mano. Cuando se utilice el sistema de transporte de aves mediante riel aéreo o noria, este debe ser en circuito cerrado dentro de la sección y no continuar su trayecto por otras zonas.

Zona limpia

20. 2.14 La zona limpia está constituida por las salas de evisceración, embalaje y cámaras frigoríficas. Esta zona sólo se comunicará con la intermedia mediante puertas con dispositivo de cierre automático.

Desperdicios y comisos

20. 2.15 El depósito para productos de desecho y comisos reunirá las exigencias comunes a estos locales, de acuerdo a la índole de su destino. Cuando los desperdicios y comisos de la faena no se industrialicen en el mismo establecimiento, deberán ser retirados del depósito antes de su descomposición o cada vez que lo disponga la Inspección Veterinaria.

Oficina de Inspección Veterinaria

20. 2.16 Para la oficina de la Inspección Veterinaria, rigen las exigencias enumeradas en el Capítulo IX.

Dependencias para personal

20. 2.17 Para las dependencias correspondientes al personal obrero rigen las normas establecidas en el Capítulo VIII.

Material de construcción

20. 2.18 Los establecimientos dedicados a sacrificio de aves deberán llenar los siguientes requisitos de orden general en sus aspectos constructivos:

a) Todas las dependencias deberán ser construidas en mampostería, hormigón armado u otro material impermeable aprobado por la Dirección General de Sanidad Animal.

b) Las paredes deberán estar revestidas de azulejos, enlucido de cemento blanco, plaquetas de cerámica vitrificadas o cualquier otro material impermeable aprobado por la Dirección General de Sanidad Animal. Dicho revestimiento debe llegar como mínimo a una altura de dos metros con cincuenta (2,50) centímetros.

c) Los ángulos formados entre las paredes, éstas con los techos y el piso, deberán ser redondeados.

d) Los pisos deberán ser impermeables, fácilmente lavables, debiendo tener como mínimo una pendiente del dos (2) por ciento hacia la boca de desagüe.

e) Los techos se podrán construir con cualquier clase de material impermeable, que fuera aprobado por la Dirección General de Sanidad Animal.

Ventilación

20. 2.19 La ventilación podrá ser proporcionada por aberturas cenitales o por ventanales en las paredes perimetrales. La ventilación por ventanas deberá guardar una relación de un (1) metro cuadrado de abertura por cada sesenta (60) metros cúbicos de local a ventilar.

Malla antiinsectos

20. 2.20 Todas las aberturas tendrán que ser protegidas con malla antiinsectos inoxidable, además las puertas serán de cierre automático.

Ventilación por medios mecánicos

20. 2.21 Si se emplearan medios mecánicos para la ventilación de los ambientes, éstos deberán producir una renovación total del aire, de cinco (5) veces por hora como mínimo. Las salas de escaldado y desplume, cuando sea necesario, tendrán instalados aparatos mecánicos para renovación del aire. La renovación total será de diez (10) veces por hora, evitándose la condensación de vapores.

Iluminación

20. 2.22 La iluminación puede ser natural o artificial. La iluminación artificial referida a planos de trabajo se ajustará a los siguientes niveles de unidades Lux en servicio:

1) Zona sucia, intermedia y limpia: ciento cincuenta (150) unidades Lux como mínimo en iluminación general.
2) En lugares de inspección veterinaria, trescientas (300) unidades Lux, como mínimo.
3) Cámaras frigoríficas: setenta (70) unidades Lux, como mínimo.
4) Pasillos: cincuenta (50) unidades Lux, como mínimo.
5) Baños: cien (100) unidades Lux, como mínimo.
6) Vestuarios: cien (100) unidades Lux, como mínimo.
7) Comedores: ciento veinte (120) unidades Lux, como mínimo.
8) Laboratorios: Se determinará de acuerdo con las necesidades del trabajo.
9) Area de inspección de animales vivos: trescientas (300) unidades Lux, como mínimo.
10) Iluminación periférica: tres (3) unidades Lux, como mínimo.

Provisión de agua

20. 2.23 Todas las dependencias estarán provistas de agua potable fría y caliente. Todo establecimiento deberá poseer una reserva de agua en tanques para cuatro (4) horas de labor, calculadas sobre la base de veinte (20) litros por ave sacrificada. Esta cifra es básica y será adecuada por la Dirección General de Sanidad Animal.

Equipos, utensilios e instalaciones

Equipos, material e higiene

20. 3 Los equipos y elementos de trabajo utilizados en las tareas de faenamiento, conservación y embalaje de las aves, serán de material y construcción tales que faciliten su limpieza y no contaminen los productos comestibles, durante su preparación y manipuleo. Los materiales utilizados responderán a las exigencias del apartado 17.4.

Prohibición de usar utensilios para labores comunes

20. 3. 1 Queda prohibido el uso de equipos y utensilios destinados a la elaboración de productos incomestibles en la elaboración de productos comestibles.

Higienización de peladoras

20. 3. 2 Las peladoras deberán permitir la fácil remoción de plumas, debiendo ser vaciadas e higienizadas tantas veces como lo disponga la Inspección Veterinaria.

Agua de las peladoras

20. 3. 3 El agua que se utilice en las peladoras debe ser potable.

Tanques de enfriamiento

20. 3. 4 Los tanques de enfriamiento serán vaciados y limpiados después de cada uso.

Aves evisceradas

20. 3. 5 Las bandejas, recipientes y cajones usados en la preparación de aves evisceradas, no serán colocados uno dentro de otro.

Tecnología operativa

Eviscerado

20. 4 Todas las aves sacrificadas, deberán ser sometidas a un proceso de evisceración. Los cortes para realizar esta operación, deberán limitarse a los necesarios para extraer las vísceras y facilitar la inspección sanitaria del ave. Se considerará ave eviscerada, cuando se le ha extraído cabeza, tráquea, esófago, estómagos glandular y muscular, intestinos, pulmón, sacos aéreos, corazón, bazo e hígado con la vesícula biliar, ovarios y testículos. Mediante un corte circular se extirpará la cloaca. Las patas deberán ser eliminadas por desarticulación o sección, a la altura de la articulación tibio-metatarsiana. Previo lavado, limpieza y enfriamiento, se admitirá que se introduzcan en la cavidad del ave las siguientes vísceras: hígado, corazón y estómago muscular, sin mucosa. Puede introducirse también el cuello sin cabeza. Estas menudencias deberán previamente a su introducción, ser acondicionadas en contenidos de papel encerado u otro material aprobado por la Dirección General de Sanidad Animal.

Limpieza posterior al eviscerado

20. 4. 1 Eviscerada el ave e inspeccionada, será lavada en agua fría para eliminar los restos de sangre y todo vestigio de suciedad. Realizada esta tarea y cuando no se efectúe el enfriamiento por corriente de aire, será sometida a un baño de agua con hielo, con el objeto de provocar una pérdida sensible del calor animal. Al ser retirada del baño, cuya duración máxima no podrá exceder de seis (6) horas, el ave no deberá acusar una temperatura mayor de diez (10) grados centígrados en el interior de las grandes masas musculares.

Empaque

20. 4. 2 Los desperdicios resultantes de la faena, deberán ser eliminados de la sección, tantas veces como sea necesario a criterio de la Inspección Veterinaria. Finalizado el proceso indicado y clasificadas las aves, se procederá al empaque. Cuando se utilicen cajones, éstos serán de primer uso y recubiertos interiormente por papel impermeable, encerado, plástico u otros aprobados por la Dirección General de Sanidad Animal. Cuando las aves se expendan dentro de una envoltura individual que asegure su aislamiento, no serán necesario el recubrimiento interior del cajón. En los cajones se podrá adicionar hielo en sus distintas formas, para la mejor conservación de las aves.

Cámaras frigoríficas

20. 4. 3 Las cámaras frigoríficas reunirán todas las exigencias constructivas enumeradas en el Capítulo V. La conservación de las aves enfriadas se hará a una temperatura no mayor de dos (2) grados centígrados y no menor de dos (2) grados centígrados bajo cero. La congelación se efectuará a una temperatura no mayor de quince (15) grados centígrados bajo cero.

Inspección sanitaria

Aves

20. 5 Toda ave que se destine al sacrificio, deberán ser sometida previamente, a inspección sanitaria.

Aves con síntomas de enfermedad

20. 5. 1 Las aves que presenten síntoma de enfermedad que puedan determinar su comiso una vez sacrificadas, serán mantenidas separadas de las otras aves, hasta el momento de su matanza, evisceración e inspección.

Sacrificio de aves sospechosas

20. 5. 2 La faena de las aves con signos de enfermedad, deberá realizarse en una sala aparte o cuando haya concluido el sacrificio de las clínicamente sanas, extremando la inspección.

Aves caídas

20. 5. 3 Las aves caídas no se destinarán a la faena y serán decomisadas, muertas y destinadas a digestor.

Aves con signos de enfermedades respiratorias

20. 5. 4 Toda ave que a la observación clínica presente alteraciones respiratorias, deberá ser marcada como sospechosa a fin de que oportunamente se les efectúe una inspección post-mortem minuciosa.

Decomiso con destino a digestor

20. 5. 5 Se dispondrá el decomiso con destino a digestor de las aves muertas por asfixia natural o llevadas vivas al tanque de escaldado; de las que han sufrido una sobreescaldadura; de las contaminadas con productos tóxicos, gases, pinturas, aceites minerales u otros productos nocivos; de las que presenten estado de desnutrición patológica, carnes febriles, carnes sanguinolentas, abcesos generalizados, contusiones múltiples extendidas, procesos inflamatorios generalizados, tumores generalizados o muy voluminosos, ascitis, peritonitis, melanosis generalizada, afectadas de complejo leucósico enfermedades septicémicas o toxémicas, salmonelosis (con la inclusión tifus y pullorosis), cólera aviar, peste aviar, enfermedad de Newcastle, difteo viruela generalizada, otras enfermedades a virus, tuberculosis, espiroquetosis, parasitosis de los tejidos musculares, coccidiosis con emaciación manifiesta.

Decomiso parcial

20. 5. 6 Se dispondrá el comiso parcial cuando las lesiones que se enumeran no afecten el estado general del ave: contusiones delimitadas, abcesos únicos, fracturas, coriza contagiosa, coccidiosis, difteo viruela localizada, gangrena del buche o del ano, laringotraqueítis, ovocon-crementos, procesos inflamatorios específicos localizados, sarna knemidocóptica, tumores sin metástasis, entero-hepatitis, tiña.

Desinfección de jaulas y camiones

20. 5. 7 Tanto los vehículos como las jaulas en que se hayan transportado aves, deberán ser desinfectados, previo lavado a presión, con los desinfectantes e insecticidas que autorice la Dirección General de Sanidad Animal a este efecto.

CAPITULO XXI

21. — CLASIFICACION Y TECNOLOGIA SANITARIA DE LAS AVES

Evisceración, clasificación e identificación del establecimiento expendedor

21. 1 Los establecimientos con habilitación nacional expenderán aves evisceradas en estado fresco o conservadas por el frío, clasificadas e identificado el establecimiento expendedor.

Clasificación según género

21. 1. 1 A los efectos de este Reglamento, las aves se clasificarán, dentro de cada especie, de la siguiente manera:

a) Género *Gallus*: pollos y pollas, gallinas y gallos.
b) Género *Meleagridis*: pavitos o pavitas, pavas, pavos de cerda.

Pollos y pollas

21. 1. 2 Se considerarán pollos o pollas según sexo, a las aves cuyos órganos sexuales no han llegado a la maduración de no más de seis (6) meses de edad y cuyo peso sea de quinientos (500) gramos hasta dos mil ochocientos (2.800) gramos.

Gallinas y gallos

21. 1. 3 Excedida la edad y el peso consignados en el apartado anterior o madurados sus órganos sexuales, se considerarán gallinas o gallos, según sexo.

Pavitos y pavitas

21. 1. 4 Se considerarán pavitos o pavitas, según sexo, a las aves cuyos órganos sexuales no han llegado a la maduración y cuyo peso sea de dos mil trescientos cincuenta (2.350) gramos hasta cinco mil quinientos (5.500) gramos.

Pavos y pavas de cerda

21. 1. 5 Excedido el peso consignado en el apartado anterior o madurados sus órganos sexuales, se considerarán pavas o pavos de cerda, según sexo.

Clasificación por sanidad y calidad

Clasificación sanitaria

21. 2 La clasificación sanitaria de cada género zoológico, se hará en tres (3) grados: primera calidad o Grado "A", segunda calidad o Grado "B" y tercera calidad o Grado "C".

Género Gallus, Grado "A"

21. 2. 1 El grado "A" del género *Gallus* se clasificará sanitariamente de la siguiente manera:

a) Conformación: normal, quilla recta; espada normal con ligero curvamiento, patas y alas normales.
b) Carne: normal, bien revestida; pechuga ancha y larga; quilla no prominente.
c) Recubrimiento de grasa: bien revestida, algo de grasa bajo la piel de todo el cuerpo.
d) Canutos de plumas y pelos: no deben tener. Cortaduras, desgarramientos y pérdidas de piel: no deben tener en pechuga y pierna, tratándose del resto del cuerpo como máximo en total no superarán cuatro (4) centímetros de diámetro o de longitud. La incisión para extraer el buche y vísceras, será la mínima indispensable.
e) Huesos desarticulados: no más de uno (1).
f) Huesos rotos: no más de uno (1) y no sobresaliente.
g) Partes faltantes: punta de ala.
h) Magullamientos de carne: en pechuga y piernas no debe tener y en el resto del cuerpo como máximo no pueden llegar a uno y medio (1,5) centímetros de diámetro o longitud.
i) Magullamientos de piel: pechuga y piernas no mayor de un (1) centímetro de diámetro o longitud y en el resto del cuerpo no mayor de dos (2) centímetros de diámetro o longitud.
j) Quemaduras por frío o escaldado: muy pocas y pequeñas, que no lleguen a diámetros o longitudes de tres (3) centímetros.

Género Gallus, Grado "B"

21. 2. 2 El Grado "B" del género *Gallus* se clasificará sanitariamente de la siguiente manera:

a) Conformación: normal; quilla dentada, curvada o ligeramente torcida; espalda moderadamente gibosa, piernas y alas ligeramente deformes.
b) Carne: con suficiente revestimiento de carne en pechuga y piernas, quilla ligeramente prominente.
c) Recubrimiento de grasa: suficiente grasa en pechuga y piernas para que no se note la carne a través de la piel.
d) Canutos de plumas y pelos: en pechuga y piernas pocos y cortos, en el resto del cuerpo cortos y ligeramente dispersos.
e) Cortaduras, desgarramientos y pérdida de piel: en pechuga y pierna no más de cuatro (4) centímetros de diámetro o longitud y en el resto del cuerpo no más de ocho (8) centímetros de diámetro o longitud. En cuanto a las pérdidas de piel en pechuga y pierna, no más de tres (3) áreas que no pasen de dos (2) centímetros de diámetro en total y en el resto del cuerpo, que no pasen de cuatro (4) centímetros de diámetro en total. La incisión para extraer el buche y vísceras será la mínima indispensable.
f) Huesos desarticulados: no más de dos (2).
g) Huesos rotos: no más de uno (1) que puede llegar a ser sobresaliente.
h) Partes faltantes: punta de alas hasta la segunda articulación y la cola.
i) Magullamientos de carne: en pechuga y piernas, no más de uno y medio (1,5) centímetros de diámetro o longitud y en el resto del cuerpo no más de cuatro (4) centímetros de diámetro o longitud.
j) Magullamientos de la piel: en pechuga y piernas no más de dos (2) centímetros de diámetro o longitud y en el resto del cuerpo que no excedan de cuatro (4) centímetros de diámetro o de longitud.
k) Quemaduras: pocas zonas no mayores de uno y medio (1,5) centímetros de diámetro o de longitud.

Género Gallus Grado "C"

21. 2. 3 El Grado "C" del género *Gallus* se clasificará sanitariamente de la siguiente manera:

a) Conformación. anormal, quilla muy torcida; espalda muy torcida, debiendo ambas tener suficiente revestimiento; piernas y alas deformes.
b) Carne: con suficiente revestimiento. La quilla puede ser prominente.
c) Recubrimiento de grasa: puede carecer de recubrimiento de grasa en todo el cuerpo.
d) Canutos de pluma y pelos: numerosos, no debiendo tener canutos largos.
e) Cortaduras, desgarramientos y pérdidas de piel: sin límites.
f) Huesos rotos; sin límites.
g) Partes faltantes: punta de las alas hasta la segunda unión y la cola.
h) Magullamiento de carne y de piel; sin límite, en cuanto al tamaño y número, siempre que no transformen al ave o parte de ella impropia para el consumo.
i) Quemaduras: numerosas manchas y grandes áreas secas.

Género Meleagridis, Grado "A"

21. 2. 4 El Grado "A" del género *Meleagridis*, se clasificará sanitariamente de la siguiente manera:

a) Conformación: normal; quilla con ligera curvatura; espalda normal salvo ligero encorvamiento; piernas y alas normales.
b) Carne: bien revestido; pechuga ancha y moderadamente larga; quilla no sobresaliente; abolsamiento ligero.
c) Recubrimiento de grasa: bien revestida, con algo de grasa bajo la piel de todo el cuerpo.
d) Canutos de plumas y pelos: no debe tener en todo el cuerpo. Tratándose de pavos de cerda se tolerará el mechón de cerdas.
e) Cortaduras, desgarramientos y pérdidas de piel: en pechuga y piernas no debe tener y en el resto del cuerpo una (1) sola cortadura de no más de ocho (8) centímetros. La incisión para extraer las vísceras será del mínimo necesario.
f) Huesos rotos: no más de uno (1) y no sobresaliente.
g) Partes faltantes: punta de las alas.
h) Magullamientos en la carne: en pechuga y pierna no debe tener, en el resto del cuerpo no más de tres (3) centímetros de diámetro o de longitud.
i) Magullamientos de la piel: en pechuga y piernas no más de dos (2) centímetros de diámetro y en el resto del cuerpo no más de cuatro (4) centímetros de diámetro.
j) Quemaduras: muy pocas manchas de no más de medio (0,5) centímetro de diámetro o de longitud cada una.

Género Meleagridis, Grado "B"

21. 2. 5 El Grado "B" del género *Meleagridis*, se clasificará sanitariamente de la siguiente manera:

a) Conformación: normal; quilla dentada curvada o ligeramente torcida; piernas y alas moderadamente deformes.
b) Carne: revestimiento de carne, debe ser mediano en pechuga y pierna; quilla ligeramente sobresaliente; abolsamiento definido.
c) Recubrimiento de grasa: suficiente en pechuga y piernas para que no se note la carne a través de la piel.
d) Canutos de plumas y pelos: en pechuga y piernas pocos; cortos y en el resto del cuerpo ligeramente dispersos pero cortos.
e) Cortaduras de piel: una, de no más de quince (15) centímetros. La incisión para extraer las vísceras será del mínimo necesario.
f) Desgarramientos y pérdidas de piel: no más de tres (3) zonas, que ninguna exceda de dos y medio (2,5) centímetros de diámetro o longitud y que en su totalidad no excedan de cuatro (4) centímetros de diámetro o longitud.
g) Huesos desarticulados: a lo sumo dos (2).
h) Huesos rotos: a lo sumo uno (1) que puede ser sobresaliente.
i) Partes faltantes: punta de las alas hasta la segunda articulación y la cola.
j) Magullamientos en la carne: pechuga y piernas hasta dos y medio (2,5) centímetros de diámetro o de longitud y en el resto del cuerpo hasta ocho (8) centímetros de diámetro o de longitud.
k) Quemaduras: áreas moderadamente secas y que no excedan de un (1) centímetro de diámetro o de longitud.

Género Meleagridis, Grado "C"

21. 2. 6 El Grado "C" del género *Meleagridis*, se clasificará sanitariamente de la siguiente manera:

a) Conformación: anormal; quilla muy torcida; espalda muy torcida, debiendo ambas estar suficientemente revestidas de carne; piernas y alas deformes.
b) Carne: revestimiento suficiente; quilla puede ser sobresaliente; abolsamiento extendido.
c) Recubrimiento de grasa; carencia de revestimiento de grasa en todo el cuerpo.
d) Canutos de plumas y pelos; numerosos pero cortos.
e) Cortaduras, desgarramientos y pérdidas de piel: sin límite.
f) Huesos desarticulados; sin límite.
g) Huesos rotos; sin límite.
h) Partes faltantes: puntas de las alas, hasta la segunda articulación y la cola.
i) Magullamientos en la carne y la piel; sin límite en cuanto a tamaño y número, siempre que no hagan que toda o alguna parte del ave sea impropia para el consumo.
j) Quemaduras: numerosas marcas y grandes áreas secas.

Aves para exportación

21. 2. 7 La Dirección General de Sanidad Animal podrá autorizar que las aves que se destinen a la exportación, respondan en su clasificación a las exigencias de los países compradores.

Identificación

21. 2. 8 La clasificación deberá inscribirse en el mismo elemento de identificación inviolable usado para indicar que el ave ha sido inspeccionada.

Ave en trozos identificación

21. 2. 9 Los trozos de ave se identificarán mediante una tarjeta que se colocará dentro de cada envoltura. La envoltura deberá ofrecer garantías de seguridad en su cierre.

Certificados

21. 2.10 En los certificados sanitarios, deberá dejarse constancia de la clasificación, sin perjuicio de las exigencias consignadas en el Capítulo XXVII.

CAPITULO XXII

22. — HUEVOS

Definición

Huevo. Definición

22. 1 Se entiende por huevo, sin aclaración alguna, el óvulo completamente evolucionado, fecundado o no de la gallina (Gallus gallus). Cuando se trate de huevos de otras especies, debe aclararse la especie de que provienen.

Huevo fresco

Huevo fresco. Definición

22. 2 Se entiende por huevo fresco el que no ha sido sometido a ningún procedimiento de conservación a excepción de la refrigeración por un lapso máximo de treinta (30) días a una temperatura de cero (0) a dos (2) grados centígrados y una humedad relativa comprendida entre ochenta (80) y noventa (90) por ciento. El huevo "Muy fresco" o de Grado "A" y el huevo de Grado "E" destinado a la industria, no pueden ser sometidos a ninguna forma de conservación.

Huevo "Muy fresco" o Grado "A"

22. 2. 1 Se entiende por huevo "Muy fresco" o de Grado "A" al que reúne por unidad las siguientes condiciones, observadas macroscópicamente y al ovoscopio o por otros medios físicos:

a) Cáscara: naturalmente limpia y sin lavar, sana, fuerte y de forma normal. A la luz de Wood, deberá presentar fluorescencia roja o rojiza.

b) Cámara de aire: de hasta cinco (5) milímetros de profundidad, fija y sana.

c) Yema: casi invisible, de contorno difuso, céntrica, fija y color uniforme por unidad.

d) Clara o albúmina: transparente, consistencia firme, de aspecto homogéneo.

e) Cicatrícula o germen: invisible y sin sangre.

f) Peso: mínimo cincuenta y ocho (58) gramos.

Huevo fresco "Seleccionado" o de Grado "B"

22. 2. 2 Se entiende por huevo fresco "Seleccionado" o de Grado "B", al que reúne por unidad las siguientes condiciones observadas macroscópicamente y al ovoscopio o por otros medios físicos:

a) Cáscara: naturalmente limpia y sin lavar, fuerte y de forma normal. A la luz de Wood deberá presentar fluorescencia roja o rojiza.

b) Cámara de aire: de hasta ocho (8) milímetros de profundidad, fija y sana.

c) Yema: ligeramente visible, de contorno ligeramente visible, céntrica puede ser algo móvil y de color uniforme por unidad.

d) Clara o albúmina: transparente, consistencia firme, aspecto homogéneo.

e) Cicatrícula o germen: ligeramente visible, sin sangre.

f) Peso: mínimo cincuenta y cinco (55) gramos.

g) Conservación en cámara frigorífica: Se permite hasta treinta (30) días a temperatura de refrigeración.

Huevo fresco "Común" o de Grado "C"

22. 2. 3 Se entiende por huevo fresco "Común" o de Grado "C", al que reúne por unidad las siguientes condiciones observadas macroscópicamente y al ovoscopio o por otros medios físicos:

a) Cáscara: para el huevo destinado a la venta sin refrigerar, se aceptará la cáscara ligeramente sucia. Para el huevo refrigerado, la cáscara deberá ser naturalmente limpia. Para ambos, deberá ser sana, pudiendo ser no muy fuerte pero de forma normal. A la luz de Wood deberá presentar fluorescencia rojiza.

b) Cámara de aire: de hasta diez (10) milímetros de profundidad, puede ser móvil con un desplazamiento no mayor de quince (15) milímetros. Debe ser sana.

c) Yema: visible, de contorno visible, ubicación variable y cuyo color puede ser abigarrado.

d) Clara o albúmina: transparente, ligeramente fluida, de aspecto homogéneo.

e) Cicatrícula o germen: puede hallarse desarrollado hasta cinco (5) milímetros, sin sangre.

f) Peso: mínimo cuarenta y ocho (48) gramos.

g) Conservación en cámara frigorífica: se permite hasta treinta (30) días a temperatura de refrigeración.

Huevo fresco "Económico" o de Grado "D"

22. 2. 4 Se entiende por huevo fresco "Económico" o de Grado "D", al que reúne por unidad las siguientes condiciones, observadas macroscópicamente y al ovoscopio o por otros medios físicos:

a) Cáscara: para el huevo destinado a la venta sin refrigerar, se aceptará la cáscara sucia. Para el huevo refrigerado, la cáscara deberá ser naturalmente limpia. Para ambos deberá ser sana, pudiendo ser no muy fuerte y su forma anormal. A la luz de Wood, deberá presentar fluorescencia rojiza o azulada.

b) Cámara de aire: de hasta diez (10) milímetros de profundidad, puede ser móvil, puede ser espumosa.

c) Yema: visible, contorno visible pudiendo ser neto, puede ser móvil y puede hallarse asentada sin estar adherida. El color puede ser abigarrado.

d) Clara o albúmina: transparente, puede ser fluida, de aspecto homogéneo.

e) Cicatrícula o germen: puede hallarse desarrollado hasta diez (10) milímetros, sin sangre.

f) Peso: sin límite.

g) Conservación en cámara frigorífica: se permite hasta treinta (30) días a temperatura de refrigeración.

Huevo para industria del alimento cocido o de Grado "E"

22. 2. 5 Se entiende por huevo fresco "Para la elaboración industrial de alimentos previo cocimiento" o de Grado "E", al que reúne por unidad las siguientes condiciones, observadas macroscópicamente y al ovoscopio o por otros medios físicos:

a) Cáscara: puede ser sucia, puede ser cascada sin pérdida de sustancia, puede ser débil y de forma anormal. La fluorescencia a la luz de Wood no debe llegar a violeta.

b) Cámara de aire: de hasta quince (15) milímetros de profundidad, puede ser muy móvil, puede ser espumosa.

c) Yema: puede ser muy visible, contorno visible, neto e irregular, puede ser móvil y hallarse asentada sin estar adherida. El color puede ser abigarrado.

d) Clara o albúmina: transparente, puede ser fluida de aspecto homogéneo.

e) Cicatrícula o germen: puede hallarse desarrollado hasta diez (10) milímetros. Puede tolerarse un pequeño anillo de sangre.

f) Peso: sin límites.

g) Conservación en cámara frigorífica: no se permite.

"Indice de la yema". Método de Sharp y Powel

Nitrógeno amoniacal

22. 2. 6 Para calificar como huevo fresco, una vez abierto, se tendrá en cuenta:

a) Para los Grados "A" y "B" el "índice de la yema" determinado con el método de Sharp y Powel (cociente de la división de la altura de la yema por la semisuma de los dos (2) diámetros de la misma) estará comprendido entre treinta y seis (36) y cuarenta y cuatro (44) centésimos.

b) Para todos los grados de huevos comestibles, la cantidad de nitrógeno amoniacal, no podrá superar en el conjunto del huevo los tres (3) miligramos por ciento.

c) Para todos los grados de huevos comestibles, la cantidad de fósforo en la clara, no superará un diez miligramos (0,0010) por ciento.

Huevo no comestible

Huevo no comestible para uso industrial

22. 3 Se entiende por huevo no comestible para uso industrial, al que reúne las siguientes condiciones, observadas macroscópicamente y al ovoscopio:

a) Cáscara: puede ser muy sucia, puede hallarse rota con pérdida de sustancia, puede ser muy débil y de forma anormal.

b) Cáscara de aire: puede sobrepasar quince (15) milímetros, puede ser muy móvil, puede ser espumosa.

c) Yema: puede ser muy visible, puede tener la membrana vitelina rota, puede ser muy móvil o adherida. El color puede ser abigarrado.

d) Clara o albúmina: puede ser muy fluida y de aspecto heterogéneo.

e) Cicatrícula o germen: puede hallarse muy desarrollado. Puede tener anillo sanguíneo.

f) Peso: sin límites.

Huevo incomestible

22. 3. 1 El huevo incomestible no podrá ingresar a cámaras frigoríficas donde se encuentren productos comestibles.

Desnaturalización

22. 3. 2 Los huevos comprendidos en esta categoría deben ser desnaturalizados empleando esencia de mirbana (nitrobenceno), aceite alcanforado, esencia de trementina, citronela u otras sustancias aprobadas por la Dirección General de Sanidad Animal.

Excepción a la desnaturalización

22. 3. 3 Cuando de acuerdo al fin a que estén destinados deba evitarse el uso de desnaturalizantes, la Inspección Veterinaria adoptará las medidas pertinentes que aseguren el real destino de la mercadería.

Huevo inepto para todo uso

22. 3. 4 Se entiende por huevo inepto para todo uso, aquel que excede las condiciones exigidas para la categoría anterior o que presente alguna de las siguientes alteraciones:

a) Todo tipo de putrefacción.

b) Uniformemente hemorrágicos.

c) Mohosos.

d) Con embrión en franco desarrollo.

e) Cuando el contenido se halle completamente deshidratado.

f) Con manchas de origen microbiano o parasitario.

g) Cuerpos extraños.

Desnaturalización

22. 3. 5 Los huevos declarados ineptos para todo uso, se inutilizarán inmediatamente en presencia de personal de la Inspección Veterinaria, con desnaturalizantes contemplados en este Reglamento.

Tolerancia de categorías inferiores

Tolerancia de categorías inferiores

22. 4 Cuando se trate de partidas de huevos frescos, se acepta en cada categoría, hasta un máximo del diez (10) por ciento de la categoría inmediata inferior a excepción de:

a) En el huevo "Muy fresco" o de Grado "A", no se admite la inclusión de huevo fresco "Seleccionado" o de Grado "B", que haya sufrido la acción del frío artificial.

b) En el huevo fresco "Económico" o de Grado "D" no se admite la inclusión de huevos de la categoría inmediata inferior.

Huevo conservado

Definición de huevo en cáscara conservado

22. 5 Se entiende por huevo conservado, aquel que ha sufrido un proceso físico o químico tendiente a prolongar sus condiciones de comestibilidad y no comprendidos en la definición del apartado 22.2.

Definición de huevo refrigerado

22. 5. 1 Se entiende por huevo refrigerado, el huevo en cáscara conservado, que ha sido sometido a la acción del frío durante más de treinta (30) días, con una temperatura de cero (0) a dos (2) grados centígrados y una humedad relativa de ochenta (80) a noventa (90) por ciento.

Huevo refrigerado estabilizado

22. 5. 2 Se entiende por huevo refrigerado estabilizado, el huevo en cáscara, conservado por el frío en ambientes gaseosos especiales, tales como anhidrido carbónico, nitrógeno o cualquier otro autorizado por la Dirección General de Sanidad Animal. Debe hacerse constar que se trata de huevo refrigerado, estabilizado y el gas empleado.

Otros medios de conservación

22. 5. 3 Entre los procesos físicos o químicos mencionados en el apartado 22.5, se admite la conservación mediante aserrín, polvo de carbón, vaselina, parafina, silicato de sodio, gases inertes, u otros productos autorizados por la Dirección General de Sanidad Animal. Debe hacerse constar el elemento conservador.

Huevo en cáscara conservado de Grado "I"

22. 5. 4 Se entiende por huevo en cáscara conservado de Grado "I", el que habiendo sido sometido a una refrigeración de más de treinta (30) días, reúne por unidad las siguientes condiciones, observadas macroscópicamente y al ovoscopio:

a) Cáscara naturalmente limpia, sana, fuerte y de forma normal.
b) Cámara de aire: de forma normal, de hasta siete (7) milímetros de profundidad, ligeramente móvil y sana.
c) Yema: puede ser visible, de contorno visible, móvil, en posición variable, color uniforme.
d) Clara o albúmina: transparente, ligeramente fluida, aspecto homogéneo.
e) Cicatrícula o germen: invisible, sin sangre.
f) Peso mínimo: cincuenta y cinco (55) gramos.

Huevo en cáscara conservado de Grado "II"

22. 5. 5 Se entiende por huevo en cáscara conservado de Grado "II", al que habiendo sido sometido a una refrigeración de más de treinta (30) días, reúne por unidad las siguientes condiciones, observadas macroscópicamente y al ovoscopio:

a) Cáscara: naturalmente limpia, sana, fuerte y de forma normal.
b) Cámara de aire: de forma normal, de hasta diez (10) milímetros de profundidad, móvil, pudiendo ser espumosa.
c) Yema: puede ser visible, de contorno visible, pudiendo ser neto e irregular, móvil, en posición variable, de color uniforme.
d) Clara o albúmina: de visibilidad ligeramente opalescente, fluida, aspecto homogéneo.
e) Cicatrícula o germen: ligeramente visible sin sangre.
f) Peso mínimo: cincuenta y dos (52) gramos.

Huevo en cáscara conservado de Grado "III"

22. 5. 6 Se entiende por huevo en cáscara conservado de Grado "III", al que habiendo sido sometido a una refrigeración de más de treinta (30) días, reúne por unidad las siguientes condiciones, observadas macroscópicamente y al ovoscopio:

a) Cáscara: naturalmente limpia, sana, no muy fuerte y de forma normal.
b) Cámara de aire: forma normal, de hasta quince (15) milímetros de profundidad, móvil, pudiendo ser espumosa.
c) Yema: puede ser visible, el contorno puede ser neto e irregular, móvil, en posición variable, pudiendo estar asentada sin adherir, cuyo color puede ser abigarrado.
d) Clara o albúmina: visibilidad muy fluida, aspecto homogéneo.
e) Cicatrícula o germen: puede estar desarrollada hasta cinco (5) milímetros, sin sangre.
f) Peso mínimo: sin límite.

Huevo en cáscara conservado para la industria del alimento cocido o de Grado "IV"

22. 5. 7 Se entiende por huevo en cáscara conservado de Grado "IV", al que habiendo sido sometido a una refrigeración de más de treinta (30) días, reúne por unidad las condiciones del huevo fresco de grado "E" con excepción de la cáscara que debe ser naturalmente limpia y de la cámara de aire cuya profundidad puede llegar a veinte (20) milímetros.

Huevo en cáscara conservado para uso industrial no comestible

22. 5. 8 Se entiende por huevo en cáscara conservado, para uso industrial no comestible, al que habiendo sido sometido a una refrigeración de más de treinta (30) días, responde a las especificaciones del apartado 22.3.

Huevo en cáscara conservado, inepto para todo uso

22. 5. 9 Se entiende por huevo de cáscara conservado, inepto para todo uso, al que habiendo sido sometido a una refrigeración de más de treinta (30) días, responde a las especificaciones del apartado 22.3.4.

Desnaturalización del huevo no comestible

22. 5.10 El huevo destinado a uso industrial no comestible o el inepto para todo uso, debe ser tratado como lo indica el apartado 22.3.2.

Tolerancias de los grados inferiores

22. 5.11 Cuando se trate de partidas de huevos conservados de los Grados "I" y "II", se acepta en cada categoría, hasta un máximo de diez (10) por ciento de la categoría inmediata inferior.

Huevo líquido

Huevo líquido definición

22. 6 Se entiende por huevo líquido, al huevo genuino privado de la cáscara, que conserva las proporciones naturales de la clara y de la yema y que mezclados dan lugar a una sustancia homogénea.

Huevo líquido comestible

22. 6. 1 Se entiende por huevo líquido comestible, al huevo líquido apto para el consumo humano.

Huevo líquido incomestible

22. 6. 2 Se entiende por huevo líquido incomestible, al huevo líquido inepto para el consumo humano.

Huevo líquido comestible congelado

22. 6. 3 Se entiende por huevo líquido comestible congelado, al huevo líquido que ha sido congelado en envases de vidrio, acero inoxidable, aluminio, u otro material aprobado por la Dirección General de Sanidad Animal y de cierre hermético.

Huevo líquido incomestible congelado

22. 6. 4 Se entiende por huevo líquido incomestible congelado, al huevo líquido incomestible que ha sido congelado en cualquier tipo de envase, no existiendo la exigencia del cierre hermético.

Yema o albúmina líquida

22. 6. 5 Se entiende por yema o albúmina líquida, según el caso, a la yema o clara de huevo genuina.

Yema o albúmina líquida comestible

22. 6. 6 Se entiende por yema o albúmina líquida comestible, según el caso, a la yema o clara líquida apta para el consumo humano.

Yema o albúmina líquida incomestible

22. 6. 7 Se entiende por yema o albúmina líquida incomestible, según el caso, a la yema o clara, inepta para el consumo humano.

Yema o albúmina líquida comestible congelada

22. 6. 8 Se entiende por yema o albúmina líquida comestible congelada, según el caso, a la yema o clara líquida que ha sido congelada en envases de vidrio, acero inoxidable, aluminio u otro material aprobado por la Dirección General de Sanidad Animal y cierre hermético.

Yema o albúmina líquida incomestible congelada

22. 6. 9 Se entiende por yema o albúmina líquida incomestible congelada, según el caso, a la yema o clara líquida que ha sido congelada en cualquier tipo de envase, no exigiéndose el cierre hermético.

Huevo deshidratado

Huevo deshidratado o desecado

22. 7 Se entiende por huevo deshidratado o desecado, al huevo líquido privado de la mayor parte de su humedad.

Huevo deshidratado comestible

22. 7. 1 Se entiende por huevo deshidratado o desecado comestible, al huevo deshidratado que es apto para el consumo humano.

Huevo deshidratado incomestible

22. 7. 2 Se entiende por huevo deshidratado o desecado incomestible, al huevo deshidratado inepto para el consumo humano.

Yema o albúmina deshidratada

22. 7. 3 Se entiende por yema o albúmina deshidratada o desecada, según el caso, a la yema o clara que ha sido privada de la mayor parte de su humedad.

Yema o albúmina deshidratada, comestible

22. 7. 4 Se entiende por yema o albúmina deshidratada o desecada comestible, según el caso, a la yema o clara apta para el consumo humano.

Yema o albúmina deshidratada, incomestible

22. 7. 5 Se entiende por yema o albúmina deshidratada o desecada incomestible, según el caso, a la yema o clara inepta para el consumo humano.

Huevo deshidratado en polvo o en escamas

22. 7. 6 El huevo deshidratado o desecado, se denominará en polvo o en escamas, según la forma de su presentación.

Huevos utilizados para la deshidratación o para huevo líquido

22. 7. 7 Los huevos destinados a la preparación de huevo líquido, congelado o deshidratado comestible, deben provenir de los Grados "A", "B" y/o "C", de los huevos frescos, y de los Grados "I", "II" y/o "III" de los huevos conservados.

Integridad de la cáscara y lavado

22. 7. 8 En todos los casos, en el momento de la preparación de los productos citados en el apartado anterior, los huevos deben presentar su cáscara íntegra y ser lavados con agua potable y secados mecánicamente por aire.

Congelación y temperatura de mantenimiento

22. 7. 9 La congelación de los productos a que se refieren los apartados 22.6.3, 22.6.4 y 22.6.8 y 22.6.9, puede lograrse por el método rápido o el lento. No podrán conservarse en ningún caso a temperatura superior a los doce (12) grados centígrados bajo cero, la que se mantendrá hasta el momento de la descongelación necesaria para su uso.

Uso total del contenido de los envases

22. 7.10 Toda primera materia descongelada debe tener uso inmediato, no permitiéndose la conservación, aún recongelada.

Prohibición de agregar sustancias extrañas

22. 7.11 Queda prohibido el agregado de agua, de antisépticos o cualquier aditivo no autorizado por la Dirección General de Sanidad Animal.

Pasterización de huevo líquido

22. 7.12 La Dirección General de Sanidad Animal, cuando lo crea conveniente o necesario, podrá disponer la pasterización del huevo líquido comestible destinado a la congelación o a la deshidratación.

Caracteres físicos, químicos y bacteriológicos del huevo líquido y del deshidratado

Clasificación del huevo líquido

22. 8 El huevo líquido comestible, se clasifica en Grado "AA" y Grado "A".

Huevo líquido de Grado "AA"

22. 8. 1 El huevo líquido de Grado "AA" debe reunir las siguientes condiciones:
a) Presentación: congelado.
b) Color: amarillo.
c) Impurezas: no contener.
d) Olor: congelado o descongelado no debe presentar olores anormales.
e) pH: máximo, siete (7).
f) Humedad máxima: setenta y cinco (75) por ciento.
g) Residuo seco: veinticinco (25) por ciento.
h) Extracto etéreo: doce (12) a quince (15) por ciento.
i) Acidez del extracto etéreo expresada en etilato de sodio vigésimo normal (0,05/N) dos y medio milímetros por gramo de extracto.
j) Nitrógeno amoniacal: dos con dos décimas (2,2) de miligramo por ciento.
k) Gérmenes banales: no m á s de quinientos mil (500.000) por gramo.
l) Gérmenes coliformes: cultivo en placa durante cuarenta y ocho (48) horas, no más de cincuenta (50) por gramo.
m) Bacterias patógenas para el hombre: libre.
n) Hongos y levaduras: no más de setenta y cinco (75) por gramo.

Huevo líquido de Grado "A"

22. 8. 2 El huevo líquido de grado "A" debe reunir las siguientes condiciones:
a) Presentación: congelado.
b) Color: amarillo.
c) Impurezas: no contener.
d) Olor: congelado o descongelado no debe presentar olores anormales.
e) pH máximo: ocho (8).
f) Humedad máxima: setenta y siete (77) por ciento.
g) Residuo seco: veintitrés (23) por ciento.
h) Extracto etéreo: nueve y medio (9,5) a doce (12) por ciento.
i) Acidez del extracto etéreo expresada en etilato de sodio vigésimo normal (0,05/N): tres y medio (3,5) milímetros por gramo de extracto.
j) Nitrógeno amoniacal: tres (3) miligramos por ciento.
k) Gérmenes banales: no más de un millón (1.000.000) por gramo.
l) Gérmenes coliformes: cultivo en placa durante cuarenta y ocho (48) horas, no más de cien (100) por gramo.
m) Bacterias patógenas para el hombre: libre.
n) Hongos y levaduras: no más de cien (100) por gramo.

Clasificación de yema líquida

22. 8. 3 Para la yema líquida comestible, se admite únicamente el grado "AA".

Caracteres de la yema líquida "AA"

22. 8. 4 La yema líquida de grado "AA", debe reunir las siguientes condiciones:
a) Presentación: congelada.
b) Color: amarillo intenso.
c) Impurezas: no contener.
d) No contener más del doce (12) por ciento de albúmina o clara.
e) Olor: congelada o descongelada no debe presentar olores anormales.
f) pH máximo: siete (7).
g) Humedad máxima: cincuenta y cinco (55) por ciento.
h) Extracto etéreo: veintiocho (28) por ciento.
i) Acidez del extracto etéreo expresada en etilato de sodio vigésimo normal (0,05/N) dos y medio (2,5) milímetros por gramo de extracto.
j) Nitrógeno amoniacal: dos con dos décimas (2,2) de miligramo por ciento.
k) Gérmenes b a n a l e s : no más de quinientos mil (500 000) por gramó.
l) Bacilos coliformes: cultivo en placa durante cuarenta y ocho (48) horas: no más de cincuenta (50) por gramo.
m) Bacterias patógenas para el hombre: libre.
n) Hongos y levaduras: no más de setenta y cinco (75) por gramo.

Clasificación de albúmina líquida

22. 8. 5 Para la albúmina líquida comestible se admite únicamente el grado "AA".

Caracteres de la albúmina líquida

22. 8. 6 La albúmina líquida de grado "AA" debe reunir las siguientes condiciones:
a) Presentación: congelada.
b) Color: blanco.
c) Impurezas: no contener.
d) Olor: congelada o descongelada no debe presentar olores anormales.
e) pH máximo: seis (6).
f) Humedad máxima: ochenta y ocho (88) por ciento.
g) Sólidos totales: mínimo, doce (12) por ciento.
h) Nitrógeno amoniacal: dos con dos décimas (2,2) de miligramo por ciento.
i) Gérmenes b a n a l e s : no más de quinientos mil (500.000) por gramo.
j) Gérmenes coliformes: cultivo en placa durante cuarenta y ocho (48) horas, no más de cincuenta (50) por gramo.
k) Bacterias patógenas para el hombre: libre.
l) Hongos y levaduras: no más de setenta y cinco (75) por gramo.

Clasificación del huevo deshidratado

22. 8. 7 El huevo deshidratado comestible se clasifica en grado "00" y grado "0".

Huevo deshidratado de Grado "00"

22. 8. 8 El huevo deshidratado de grado "00" debe reunir las siguientes condiciones:
a) Presentación: sólido.
b) Color: amarillo.
c) Impurezas: no contener.
d) Textura: aterciopelada.
e) Olor: no debe presentar olores anormales.
f) Emulsión en agua: natural.
g) pH máximo: siete (7).
h) Humedad máxima: cinco (5) por ciento.
i) Extracto etéreo: mínimo treinta y ocho y medio (38,5) por ciento.
j) Acidez del extracto etéreo expresada en etilato de sodio vigésimo normal (0,05/N): dos y medio (2,5) mililitros por gramo de extracto.
k) Cenizas totales: máximo tres y medio (3,5) por ciento.
l) Prótidos totales: mínimo, cuarenta y tres y medio (43,5) por ciento.
m) Gérmenes banales: no m á s de trescientos mil (300.000) por gramo.
n) Bacilos coliformes: cultivo en placa durante cuarenta y ocho (48) horas, no más de cincuenta (50) por gramo.
ñ) Bacterias patógenas para el hombre: libre.
o) Hongos y levaduras: no más de cincuenta (50) por gramo.

Huevo deshidratado de Grado "0"

22. 8. 9 El huevo deshidratado de grado "0" debe reunir las siguientes condiciones:
a) Presentación: sólido.
b) Color: amarillo pálido o grisáceo.
c) Impurezas: no contener.
d) Textura: granulada pero no áspera.
e) Olor: ligeramente ácido pero no agrio.
f) Emulsión en agua natural.
g) pH máximo: ocho (8).
h) Humedad máxima: seis (6) por ciento.
i) Extracto etéreo: mínimo treinta y siete (37) por ciento.
j) Acidez del extracto etéreo expresada en etilato de sodio vigésimo normal (0,05/N): tres (3) mililitros por gramo de extracto.
k) Cenizas totales: máximo, cuatro (4) por ciento.
l) Prótidos totales: mínimo, cuarenta (40) por ciento.
m) Gérmenes banales: no m á s de seiscientos m i l (600.000) por gramo.
n) Bacilos coliformes: cultivo en placa durante cuarenta y ocho (48) horas, no más de cien (100) por gramo.
ñ) Bacterias patógenas para el hombre: libre.
o) Hongos y levaduras: no más de cincuenta (50) por gramo.

Clasificación de la yema deshidratada

22. 8.10 Para la yema deshidratada comestible se admite únicamente el grado "00".

Yema deshidratada de Grado "00"

22. 8.11 La yema deshidratada de grado "00" debe reunir las siguientes condiciones:
a) Presentación: sólido.
b) Color: amarillo intenso.
c) Impurezas: no contener.
d) Olor: no debe presentar olores anormales.
e) Emulsión en agua: natural.
f) pH máximo: siete (7).
g) Humedad cinco (5) por ciento.
h) Extracto etéreo: mínimo, cuarenta (40) por ciento.
i) Acidez del extracto etéreo expresada en etilato de sodio vigésimo normal (0,05/N): dos y medio (2,5) mililitros por gramo de extracto.
j) Cenizas totales: máximo, cuatro (4) por ciento.
k) Prótidos totales: mínimo, treinta y dos (32) por ciento.
l) Gérmenes b a n a l e s : no más de trescientos mil (300.000) por gramo.
m) Bacterias coliformes: cultivo en placa durante cuarenta y ocho (48) horas, no más de cincuenta (50) por gramo.
n) Bacterias patógenas para el hombre: libre.
ñ) Hongos y levaduras: no más de cincuenta (50) por gramo

Clasificación de la albúmina deshidratada

22. 8.12 Para la albúmina deshidratada comestible se admite únicamente el grado "00".

Albúmina deshidratada de Grado "00"

22. 8.13 La albúmina deshidratada de grado "00", debe reunir las siguientes condiciones:
a) Presentación: sólido.
b) Color: blanco.
c) Impurezas: no contener.
d) Olor: no debe presentar olores anormales.
e) Solubilidad en agua: natural.
f) pH máximo: ocho (8).
g) Humedad: trece (13) por ciento.
h) Cenizas totales: máximo, seis (6) por ciento.
i) Azúcar reductor: máximo, uno con quince centésimas (1,15) por ciento.
j) Gérmenes b a n a l e s : no más de trescientos mil (300.000) por gramo.
k) Bacterias coliformes: cultivo en placa durante cuarenta y ocho (48) horas: no más de cincuenta (50) por gramo.
l) Bacterias patógenas para el hombre: libre.
m) Hongos y levaduras: no más de cincuenta (50) por gramo.

Ausencia de rancidez

22. 8.14 El huevo líquido o deshidratado y la yema líquida o deshidratada, no deben presentar rancidez.

Ausencia de antisépticos, colorantes y conservadores

22. 8.15 El huevo líquido o deshidratado o sus partes, deben estar libres de antisépticos, colorantes y conservadores.

Fermentación de la albúmina

22. 8.16 La albúmina de huevo puede ser sometida a fermentación para eliminar los azúcares.

Huevo de exportación

Clasificación por el color de la cáscara

22. 9 El huevo para exportación se clasificará en blanco, castaño y mezcla. Cuando se rotule con un color, no se aceptará ningún otro color que el indicado.

Clasificación sanitaria

22. 9. 1 El huevo de exportación, de acuerdo a sus condiciones sanitarias se divide en calidad X (equis) y calidad Z (zeta).

Calidad X

22. 9. 2 Se entiende por huevo de calidad X, al que reúne las siguientes condiciones, observadas macroscópicamente y al ovoscopio o por otros medios físicos:

a) Cáscara: naturalmente limpia y sin lavar, sana, fuerte y de forma normal. A la luz de Wood deberá presentar fluorescencia roja o rojiza.
b) Cámara de aire: de hasta siete (7) milímetros de profundidad, fija y sana.
c) Yema: casi invisible, de contorno difuso, céntrica y fija.
d) Clara o albúmina: transparente, de consistencia firme, de aspecto homogéneo.
e) Cicatrícula o germen, ligeramente visible, sin sangre.

Calidad Z

22. 9. 3 Se entiende por huevo de la calidad Z, al que reúne las siguientes condiciones observadas macroscópicamente y al ovoscopio o por otros medios físicos:

a) Cáscara: naturalmente limpia y sin lavar, sana, fuerte y de forma normal. A la luz de Wood deberá presentar fluorescencia roja u rojiza.
b) Cámara de aire: de hasta siete (7) milímetros de profundidad, fija y sana.
c) Yema: ligeramente visible, de contorno ligeramente visible, céntrica y algo móvil.
d) Clara o albúmina: transparente, consistencia firme, de aspecto homogéneo.
e) Cicatrícula o germen: ligeramente visible, sin sangre.

Clasificación por peso

22. 9. 4 Cada una de las calidades a que se refieren los apartados anteriores, se clasifican por su peso mínimo por unidad, en grados S, A, B, C y D, de acuerdo a la siguiente escala:

a) Grado S: sesenta y siete (67) gramos. Peso neto mínimo por cajón, veinticuatro kilogramos con ciento veinte gramos (21,120).
b) Grado A: sesenta y dos (62) gramos. Peso neto máximo por cajón, veinticuatro (24) kilogramos.
c) Grado B: cincuenta y siete (57) gramos. Peso neto máximo por cajón, veintidós kilogramos con trescientos gramos (22,300).
d) Grado C: cincuenta y dos (52) gramos. Peso neto máximo por cajón, veinte kilogramos y medio (20,500).
e) Grado D: cuarenta y siete (47) gramos. Peso neto máximo por cajón, dieciocho kilogramos con setecientos gramos (18,700).

Huevos calidad X y Z

22. 9. 5 Los huevos de calidades X y Z se consideran aptos para la exportación como huevo fresco. Unicamente podrán ser sometidos a la acción del frío a una temperatura entre cero (0) y dos (2) grados centígrados y por un período no superior a treinta (30) días. Iniciada la acción del frío, ésta no puede ser interrumpida.

Huevo conservado

22. 9. 6 Podrá exportarse como huevo conservado por el frío o refrigerado, el huevo que reuniendo las condiciones de las calidades X y Z, han soportado el frío consignado en el apartado anterior por más de treinta (30) días.

Establecimientos, exigencias constructivas e higiénico-sanitarias

Depósito clasificación de huevos

22.10 Se entiende por establecimiento destinados a acopio, depósito, clasificación y /o envasado de huevos, el establecimiento o parte de establecimiento destinado al acopio, clasificación, depósito y/o envasado de huevos.

Exigencias higiénico sanitarias

22.10. 1 Los establecimientos a que se refiere el apartado anterior, deben reunir los requisitos exigidos para la sala de elaboración de las fábricas de chacinados, de acuerdo a la índole de su actividad, sin perjuicio de otras exigencias higiénico-sanitarias que se consignen en este Reglamento.

Dependencias

22.10. 2 Los locales para acopio, depósito, clasificación y/o envasado de huevos, deben poseer:
a) Local de recepción.
b) Local de clasificación y embalaje.
c) Local para depósito y expedición.

Capacidad de almacenaje

22.10. 3 Los locales mencionados en los incisos a) y c) del apartado anterior, tendrán una capacidad de almacenamiento que será calculada, tomando como base, la cantidad de trece (13) cajones de treinta (30) docenas cada uno por metro cúbico. Los cajones se estibarán a no menos de quince (15) centímetros del suelo.

Sala para inspección sanitaria

22.10. 4 Contiguo al local de recepción se hallará el local destinado a clasificación y embalaje, donde se ubicará la sala de inspección sanitaria que deberá poseer los elementos necesarios que estime dicha inspección para los fines a los que se le destina.

Aseo y desodorización

22.10. 5 El establecimiento deberá hallarse permanentemente aseado y desodorizado, empleándose a tal fin los medios autorizados por la Dirección General de Sanidad Animal. Cuando se emplee ozono, su concentración no será mayor de medio (0,5) miligramo por metro cúbico.

Recipientes para residuos

22.10. 6 La sala de clasificación y embalaje, contará con tres (3) clases de recipientes: para arrojar residuos, para huevo no comestible destinado a la industria y para huevos ineptos para todo uso. Todos los recipientes deben ser de metal inoxidable, plástico u otro material aprobado por la Dirección General de Sanidad Animal. En todos los casos deben poseer tapa.

Servicios sanitarios y vestuarios

22.10. 7 Los servicios sanitarios y vestuarios para el personal, deben reunir los requisitos señalados en el Capítulo IX.

Establecimientos elaboradores de huevo líquido y/o deshidratado

Establecimiento elaborador de huevo líquido o deshidratado

22.11 Se entiende por establecimiento elaborador de huevo líquido, congelado o no y/o de huevo deshidratado o de sus partes, al establecimiento o parte de establecimiento dedicado a la preparación de huevo, yema o albúmina, líquida o deshidratada, partiendo del huevo genuino.

Requisitos higiénico-sanitarios

22.11. 1 Los establecimientos mencionados en el apartado anterior, deben reunir los requisitos exigidos para la sala de elaboración de las fábricas de chacinados, de acuerdo a la índole de su producción, sin perjuicio de cualquier otra exigencia que se consigne en este Reglamento.

Instalaciones para lavado del huevo

22.11. 2 Las instalaciones necesarias para el lavado del huevo, previo a su ruptura, serán de material aprobado por la Dirección General de Sanidad Animal.

Transporte del huevo lavado

22.11. 3 El transporte del huevo de la sala de lavado a la de cascado, debe hacerse por cinta mecánica de metal inoxidable u otro material aprobado por la Dirección General de Sanidad Animal.

Inspección del huevo después de cascado

22.11. 4 El cascado del huevo podrá ser manual o mecánico, pero en ambos casos, el contenido del huevo será inspeccionado por unidad en un recipiente de boca ancha. El huevo apto será volcado a la tubería correspondiente y el inepto en la tubería o recipiente destinado a huevos ineptos. El recipiente destinado a la inspección del huevo cada vez que haya contenido un huevo inepto, será lavado y desinfectado.

Higienización de manos

22.11. 5 Cuando un huevo inepto fuere manipuleado por las manos del operario, éstas deben ser lavadas y desinfectadas, antes de proseguir sus tareas.

Material de los elementos laborales

22.11. 6 Todos los elementos laborales deben estar construidos de materiales que respondan a las exigencias sanitarias contenidas en este Reglamento.

Colores de las tuberías

22.11. 7 Las tuberías y tanques para depósito de la primera materia, deben estar indicados por colores, de acuerdo al código del Capítulo III.

Desinfección al finalizar cada turno

22.11. 8 Los elementos laborales deben mantenerse limpios y al finalizar cada turno de trabajo, deben lavarse y desinfectarse.

Embalaje y rotulado de huevo para consumo interno

Requisitos

22.12 Además de las especificaciones generales que se consignan en el Capítulo XXVI de este Reglamento, en el rotulado y embalaje del huevo debe cumplirse con lo consignado a continuación.

Medidas del casillero

22.12. 1 El huevo se acondicionará en envases de sesenta y un (61) centímetros de largo, treinta y un (31) centímetros de ancho y treinta (30) centímetros de altura; su capacidad será de treinta (30) docenas, distribuidas en dos (2) mitades separadas por un tabique intermedio de un (1) centímetro de espesor.

Aumento de la cantidad por casillero

22.12. 2 Cuando el tamaño del huevo lo permita, se aceptará mayor cantidad por cajón que la indicada en el apartado anterior, sin modificar la medida de los casilleros.

Materiales aptos para envases

22.12. 3 Los envases podrán ser:
a) De madera blanca, sin olor.
b) De madera prensada inodora.
c) De cartón de primer uso.
d) De material plástico u otros materiales aprobados por la Dirección General de Sanidad Animal.

22.12. 4 Queda autorizado el embalaje en cantidades menores que las consignadas en los apartados 22.12.1 y 22.12.2, debiendo reunir los continentes las especificaciones de los apartados 22.12.3 y 22.12.5.

Prohibición de casilleros de plástico para frigorificar

22.12. 5 Los envases de material plástico, no podrán usarse para la conservación de huevo frío.

Disposición de las unidades en los cajones

22.12. 6 En todos los envases, los huevos se colocarán separados por unidad. Cuando se coloquen más de una camada, la separación entre ambas se hará por medio de un cartón. Como separadores de unidades o de camadas y cuando la Dirección General de Sanidad Animal lo autorice, puede usarse material plástico u otro sistema que asegure la estática del huevo.

Prohibición de transportar o depositar a granel

22.12. 7 Queda prohibido el embalaje, sea para transporte o depósito, del huevo a granel.

Inspección sanitaria

22.12. 8 El huevo procedente de establecimientos habilitados, debe ofrecerse en venta al público, previamente inspeccionado, clasificado e identificado el establecimiento del que proviene. Debe figurar en los envases la fecha de inspección previa a su envío al consumo.

Sellado del huevo

22.12. 9 La clasificación y el establecimiento de procedencia se harán constar en la cáscara del huevo, mediante un sello que se aplicará en forma perfectamente legible. La Dirección General de Sanidad Animal, determinará los requisitos a que deberá responder el sellado en cuanto a tamaño, forma y tinta a utilizar.

Identificación del huevo conservado

22.12.10 Cuando se trate de huevo conservado por el frío, se agregará a las indicaciones de clasificación y procedencia, la letra R (refrigerado) de un tamaño no menor a un centímetro y medio (1,5) de altura.

Rotulado de envases

22.12.11 Los envases llevarán un rótulo o tendrán estampada en su exterior a fuego o pintada, la siguiente leyenda: "Industria Argentina", marca, nombre del propietario o razón social, "Huevo fresco o conservado por... (frío, frío estabilizado y el gas que se usó u otro medio físico), grado de clasificación, por ejemplo: Fresco "Seleccionado" o de Grado "B", conservador por refrigeración Grado II; "Inspeccionado por la Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería", Nº Oficial del establecimiento; fecha de envasamiento.

Identificación de partidas

22.12.12 La Dirección General de Sanidad Animal, determinará el medio más eficaz para que cada partida pueda ser identificada en cualquier momento y lugar en que se halle.

Rotulado

Rotulado de huevo líquido

22.13 Los rótulos para huevo líquido deberán tener las siguientes indicaciones:

a) Huevo líquido congelado.
b) Temperatura máxima a que debe conservarse, hasta su uso, no pudiendo ser superior a doce (12) grados centígrados bajo cero.
c) Instrucciones para su descongelación, de acuerdo a normas aprobadas por la Dirección General de Sanidad Animal.
d) Número oficial del establecimiento.
e) Contenido neto.
f) Fecha de elaboración.
g) "Industria Argentina".
h) "Inspeccionado". "Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería".

Rotulado de huevo deshidratado

22.13. 1 Los rótulos para huevo deshidratado deben tener las mismas indicaciones que para el huevo líquido con las siguientes variantes:

a) Indicación de si el huevo es en polvo o en escamas.
b) Instrucciones para su reconstitución.

22.13. 2 Cuando se expenda yema deshidratada o congelada mezclada con albúmina y que no guarde las proporciones naturales del huevo genuino, debe ser declarado el porcentaje en el rótulo.

CAPITULO XXIII

23.—PRODUCTOS DE LA PESCA

Definición y nomenclatura

Productos de la pesca

23. 1 Los productos de la pesca que quedarán sujetos a lo dispuesto en el presente Reglamento son: los pescados, crustáceos, moluscos, batracios, reptiles y mamíferos de especies comestibles, de agua dulce o agua salada, destinados a la alimentación humana.

Flora acuática

23. 1. 1 Asimismo quedarán sujetas a lo dispuesto en el presente capítulo las algas marinas y las distintas especies que constituyen la flora acuática destinadas a la alimentación humana.

Subproductos de la pesca

23. 1. 2 Se entiende por subproductos de la pesca, los obtenidos a partir de los productos consignados en los apartados anteriores.

Denominación de pescados

23. 1. 3 Los productos de la pesca deben venderse con su denominación correcta. Para los capturados en aguas argentinas y los provenientes de otras aguas que llegan a puertos argentinos para su venta y/o industrialización se tendrá en cuenta la nomenclatura básica, adoptada por la Resolución Ministerial Nº 114 del 6 de marzo de 1967, que a continuación se consigna:

NOMENCLATURA BASICA DE PECES, MOLUSCOS Y CRUSTACEOS DE EXPLOTACION COMERCIAL

Familia	Especie	Nombre común adoptado
	PECES DE AGUA DULCE	
Trygonidae	Potamotrygon spp.	Rayas
Characinidae	Salminus maxillosus	Dorado
	Astyanax spp.	Mojarras
	Curimata sp.	Huevada
	Prochilodus platensis	Sábalo
	Leporinus spp.	Bogas
	Brycon spp.	Pirapitaes
"	Triportheus spp.	Mojarras
"	Hopias malabericus	Tararira
"	Serrasalmus spp.	Pirañas
"	Colossoma spp.	Pacúes
Doradidae	Oxydoras kneri	Armado chancho
"	Pterodoras granolosus	Armado
Ageneiosidae	Ageneiosus spp.	Manduvíes
Pimelodidae	Pimelodus albicans	Moncholo
"	Pimelodus clarias	Bagre amarillo
"	Luciopimelodus pati	Patí
"	Pimelodella spp.	Bagaritos
"	Pseudoplatystoma spp.	Surubíes
Pimelodidae	Zungaro spp.	Manguruyúes
Callichtthydae	Callichthys sp.	Cascarudo
Loricariidae	Plecostomus spp.	Viejas
Atherinidae	....	Pejerreyes
Serranidae	Percihthys spp.	Trucha criolla
Scianidae	Plagioscion spp.	Corvinas de río
Symbranchidae	Symbranchus marmoratus	Anguila
Salmonidae	Salmo gairdnerii	Trucha arco-iris
"	Salvelinus fontanalis	Trucha de arroyo
Clupeidae	Clupea melanostoma	Mandufia
Engraulidae	Lycengraulis olidus	Anchoíta de río (sardón)
	PECES MARINOS	
Bothidae	Paralichthys spp.	Lenguados
Gadidae	Urophycis brasiliensis	Brótola
"	Micromesistius australis	Polaca
"	Merluccius merluccius hubbsi	Merluza
Macruridae	Macroronus magellanicus	Merluza de cola
Ariidae	Tachysurus barbus	Bagre
Congridae	Conger conger	Congrio
Serranidae	Acanthistius brasilianus	Mero
Sciaenidae	Pogonias cromis	Corvina negra
"	Umbrina canosai	Pargo
"	Micropogon opercularis	Corvina blanca
"	Cynoscion striatus	Pescadilla
"	Macrodon ancylodon	Pescadilla real
Sparidae	Pagrus sedicem	Besugo
"	Diplodus argenteus	Sargo
"	Boridia grossidens	Burriqueta
Mullidae	Mullus argentinae	Trilla
Cirrhitidae	Cheilodactylus bergi	Castañeta
Mugiloididae	Pinguipes spp.	Salmones de mar (chanchitos)
Percophidae	Percophis brasiliensis	Pez palo
Nototheniidae	Dissostichus eleginoides	Merluza
"	Eleginops maclovinus	Róbalo patagónico
Ophidiidae	Genypterus blacodes	Abadejo
Scorpaenidae	Helicolenus dactylopterus lahillei	Rubio
Triglidae	Prionotus punctatus	Testolín azul
"	Prionotus nudigula	Testolín rojo
Mugilidae	Mugil spp.	Lisas
Atherinidae	....	Pejerreyes de mar
"	Austroatherina incisa	Cornalito
Pomatomidae	Pomatomus saltatrix	Anchoa de banco
Garangidae	Trachinotus spp.	Pámpanos
"	Trachurus picturatus australis	Jurel
"	Seriola lalandei	Pez limón
"	Seriola rivoliana	Pez limón
"	Parona signata	Palometa
Nomeida	Seriorella porosa	Savorín
Clupeida	Clupea fuegensis	Sardina fueguina
Clupeidae	Brevoortia spp.	Lachas
"	Sardinella aurita	Sardinela
Engraulidae	Engraulis anchoita	Anchoíta
Scombridae	Sarda sarda	Bonito
Thunnidae	Thunnus alalunga	Albacora
"	Thunnus obesus	Atún patudo (ojos grandes)
"	Thunnus thynnus	Atún rojo (aleta azul)
"	Thunnus albacares	Rabil (aleta amarilla)
"	Enthynnus pelamis	Barrilete
"	Auxis thazard	Melba
Trichiuridae	Trichiurus lepturus	Sable
Scombridae	Scomber japonicus marplatensis	Caballa (magrú)
Gempyridae	Thyrsitops lepidopodea	Caballa blanca (sierra)
Istiophridae	Istiophorus brasiliensis	Pez vela
Xiphiidae	Xiphias gladius	Pez espada
Nexanchidas	Xexanchus griseus	Tiburón gris
Lamnidae	Alopias vulpinus	Tiburón zorro
Carcharhinidae	Carcharias platensis	Bacota
"	Mustelus schmitti	Gatuso
"	Mustelus canis	Palomo
"	Galeorhinus vitaminicus	Cazón vitamínico
Sphyrnidae	Sphyrna spp.	Peces martillo
Squalidae	Squalus fernandinus	Tiburón espinoso
Squatinidae	Squatina spp.	Peces ángel
Rhinobatidae	Rhinobatus percellens	Guitarra
Rhinobatidae	Syrhiyna brevirostris	Guitarra chica
Rajidae	....	Rayas
"	Raja castelnaui	Raya
Myliobatidae	....	Chuchos
Callorhynchidae	Callorhynchus callorhynchus	Pez elefante
	CRUSTACEOS, MOLUSCOS Y OTROS INVERTEBRADOS	
Crustáceos		
Penaeidae	Hymenopenaeus mülleri	Langostino
"	Artemesia longinaris	Camarón
Xanthidae	Platyxanthus sp.	Cangrejo de piedras
Portunidae	Ovalipes punctatus	Cangrejo nadador
Lithodidae	Lithodes antarcticus	Centolla

Familia	Especie	Nombre común adoptado
Moluscos de agua dulce		
Mutelidae	Diplodon spp.	Cucharas de agua
"	Anodontites spp.	Bobas
Moluscos marinos		
Ostreidae	Ostrea spp.	Ostras
Pectinidae	Pecten spp.	V[illegible]ras
Mytilidae	Mytilus spp.	M[illegible]ones
"	Aulacomya ater	Cholga
Veneridae	Prototaca antiqu.	Almeja rayada
Loliginidae	Loligo spp.	Calamaretes
Ommastrephidae	Illex illecebrosus argentinus	Calamar
Octopodidae	Octopus spp.	[illegible]pos

Leyendas engañosas

23. 1. 4 Quedan prohibidas todas las designaciones que puedan inducir a error o engaño. Cuando se desee dar idea de la similitud con otros preparados, deberá consignarse la leyenda "Preparado como......" seguida de la especie que se imita. La leyenda a que se hace referencia, seguirá al nombre verdadero del producto utilizado, no pudiendo los caracteres gráficos con que se anuncia en el rótulo la forma de preparación, ser de más realce ni mayores que la mitad de la altura de aquél.

Sardinas. Denominación

23. 1. 5 Sólo podrán rotularse y expenderse bajo los nombres que en cada caso se indican, las siguientes especies que se elaboran en el país:

a) Sardinas ("Licengraulis grossidens"), el producto de pesca conocido como "sardina de río" que responde a dicha designación técnica.

b) Sardinas ("Clupea arcauta"), llamada impropiamente "mojarrita del mar".

c) Sardinas argentinas ("Engraulis anchoita"). Como tales pueden expenderse las "anchoitas", preparadas como sardinas.

En los tres (3) casos citados, el nombre técnico debe preceder o seguir inmediatamente a la expresión "sardinas" o "sardinas argentinas", pero puede estar consignado en caracteres de menor tamaño.

Envases de Sardinas Argentinas

23. 1. 6 A objeto de que un solo tipo de envases pueda ser empleado indistintamente para las tres (3) especies, admítese la preparación de aquellos con rotulación Sardinas Argentinas, sin consignar el nombre técnico. En tal caso se determinará la especie procediendo la indicación del año de envasamiento con las letras: S. para las sardinas del apartado 23.1.5 inciso a); M. para las del inciso b) y A. para las del c).

23. 1. 7 Puede rotularse asimismo:

a) Salmón del Paraná, al "pirapitá".

b) Salmón de Mar del Plata, las especies de "pinguipéridos" tales como el "chanchito".

Productos de la pesca frescos

Productos frescos:

23. 2 Se entiende por productos de la pesca que no ha sufrido ningún proceso de conservación, admitiéndose sólo la adición de hielo.

23. 2. 1 El estado sanitario de los productos de la pesca se determinará por sus condiciones organolépticas, químicas y bacteriológicas.

Características de los productos frescos

23. 2. 2 Los productos frescos de la pesca aptos para el consumo, deberán juzgarse teniendo en cuenta las características organolépticas de la especie examinada.

Características de los pescados frescos

23. 2. 3 Los pescados frescos deben poseer las siguientes características:

a) Rigor mortis: cuerpo arqueado y rígido.

b) Escamas: deben estar bien unidas entre sí y fuertemente adheridas a la piel, conservar su lucidez y brillo metálico, no ser viscosas.

c) Piel: húmeda, tensa, bien adherida a los tejidos subyacentes, sin arrugas ni laceraciones. Debe conservar los colores y reflejos propios de cada especie.

d) Mucosidad: en las especies que la posean, debe ser acuosa y transparente.

e) Ojos: los ojos deben ocupar toda la cavidad orbitaria, ser transparentes, brillantes y salientes. El iris no debe estar manchado de rojo (sufusión).

f) Opérculo: rígido, ofreciendo resistencia a su apertura, cara interna nacarada, vasos sanguíneos llenos y firmes que no deben romperse a la presión digital.

g) Branquias: coloreadas del rosado al rojo intenso, húmedas y brillantes, con olor sui-generis y suave que recuerde el olor a mar.

h) Abdomen: terso, inmaculado, sin diferencia externa con la línea ventral. Al corte, los tejidos deben ofrecer resistencia. El poro anal cerrado. Las vísceras de colores vivos y bien diferenciados. Las paredes interiores brillantes, vasos sanguíneos llenos y que resistan la presión digital, olor sui-generis y suave.

i) Músculos: elasticidad marcada, firmemente adheridos a los huesos y no se desprenden de ellos al ejercer presión con los dedos; color natural sui-generis al primer corte, color propio con superficie de corte brillante. Los músculos presionados fuertemente apenas deben trasudar líquido. Los vasos sanguíneos deben hallarse intactos. Al frotar los músculos triturados sobre la mano, no se percibirán olores anormales.

Características de los crustáceos frescos muertos

23. 2. 4 Los crustáceos frescos muertos deben poseer las siguientes características:

a) Exosqueleto: ligeramente húmedo, brillante y consistente.

b) Color: gris ceniciento rojizo al ser extraído del agua. Rojo vivo una vez cocido.

c) Cuerpo: curvado naturalmente, rígido, cola parcial o totalmente replegada bajo el tórax.

d) Apéndices: resistentes, firmes y bien adheridos al cuerpo.

e) Ojos: brillantes que deben llenar la totalidad de la órbita destacándose de la misma.

f) Músculos: blancos o ligeramente ambarinos, firmes.

g) Olor: propio de cada especie.

Características de los crustáceos vivos

23. 2. 5 Los crustáceos vivos como langostas, cangrejos, centollas, deben poseer las siguientes características:

a) Caparazón: húmeda y brillante.

b) Movilidad: debe presentarla a la menor excitación.

Moluscos bivalvos y gasterópodos

23. 2. 6 Los moluscos bivalvos y gasterópodos, deben ser expuestos a la venta vivos y presentar las siguientes características:

a) Valvas cerradas: Cuando presenten valvas abiertas, éstas deben cerrarse al ser golpeadas suavemente. En el interior de las valvas debe haber agua cristalina. Los moluscos gasterópodos, sumergidos en agua tibia, deben abandonar su valva.

b) Olor: agradable e intenso.

c) Músculos: húmedos, bien adheridos a las valvas, de aspecto esponjoso, de color ceniciento claro en las ostras y amarillento en los mejillones.

Moluscos cefalópodos

23. 2. 7 Los moluscos cefalópodos, deben tener las siguientes características:

a) Piel: lisa, suave y húmeda, sin manchas sanguinolentas o extrañas a la especie.

b) Ojos: vivos, brillantes y salientes de sus órbitas.

c) Músculos: consistentes y elásticos.

d) Color: característico de cada especie.

e) Olor: sui-generis.

Cocción de crustáceos

23. 2. 8 Todos los crustáceos deben ser muertos por cocción en agua potable o salada, cuya graduación en cloruro de sodio no podrá ser superior al tres (3) por ciento.

Crustáceos, refrigeración

23. 2. 9 Los crustáceos deberán ser refrigerados inmediatamente de cocidos, a no mas de cero (0) grado centígrado y acondicionados con hielo para su transporte, no pudiendo durar estas condiciones de mantenimiento más de cuarenta y ocho (48) horas. En caso de superar ese tiempo, deberán ser congelados.

Determinación física y química del pescado fresco

23. 2.10 Las determinaciones físicas y químicas que caracterizan al pescado fresco son:

a) Reacción negativa al ácido sulfhídrico y al indol, con excepción de los crustáceos en los cuales el límite máximo de indol, será de cuatro millonésimas de gramo (0,000004 g.) por cien (100) gramos de producto.

b) El pH de la carne de los pescados debe ser inferior a siete con cinco (7,5). Puede autorizarse un pH superior, cuando las condiciones organolépticas no se hayan alterado.

c) Las bases volátiles totales serán inferiores a treinta (30) miligramos de nitrógeno (método de difusión) por cien (100) gramos de carne. Se exceptúan los peces que normalmente tienen gran cantidad de urea.

d) Las bases volátiles terciarias deberán ser inferiores a cuatro (4) miligramos de nitrógeno en cien (100) gramos de carne.

e) En los moluscos y crustáceos se considera normal la presencia de hasta dos con ocho décimas (2,8) partes por millón de plomo en la parte comestible fresca y en el caparazón de crustáceos hasta veinte (20) partes por millón sobre materia fresca. En cuanto al arsénico en los mismos, se considera normal hasta treinta (30) partes por millón, en la parte comestible fresca.

Evisceración

23. 2.11 La Dirección General de Sanidad Animal podrá disponer la evisceración de los productos de la pesca, en cada caso en que lo crea conveniente o necesario.

Transporte

23. 2.12 Los productos de la pesca, sólo podrán transportarse acondicionados en envases aprobados para ese fin y cuando no se hallen congelados, serán acondicionados con hielo, no pudiendo ser la proporción de éste menor de medio (0,5) kilogramo por cada kilogramo de producto.

Conservación por hielo en los continentes

23. 2.13 Los pescados procedentes de buques pesqueros de altura, destinados a consumo o conserva, al ser encajonados deberán ser adicionados con hielo inmediatamente después de su captura, en la proporción indicada en el apartado anterior. La falta de este requisito dará lugar al comiso.

Conservación de pescado no elaborado

23. 2.14 Cuando se recibieran cajones con pescado enfriado con hielo y los cajones que lo contengan no puedan ser descargados y el producto elaborado de inmediato, se deberá conservar en cámaras frigoríficas a una temperatura no superior a dos (2) grados centígrados bajo cero. El plazo para su elaboración en estas condiciones no excederá de veinticuatro (24) horas. Transcurrido dicho plazo se lavarán los pescados y luego de escurridos se acondicionarán nuevamente en otros cajones con abundante hielo y se conservarán en cámaras frigoríficas a diez (10) grados centígrados

bajo cero como máximo, permitiéndose su depósito en estas condiciones por un plazo no mayor de diez (10) días; pasado este plazo, el producto será decomisado.

Productos impropios para consumo

23. 2.15 Se consideran impropios para el consumo, los productos de la pesca:

a) Que presenten aspecto repugnante, mutilaciones, traumas o deformaciones.
b) Que presenten coloración, olor o sabor anormales.
c) Que sean portadores de lesiones microbianas o micóticas que los transformen en ineptos para el consumo.
d) Que presenten infestación por botriocéfalos (Diphyllobothrium latum) aún comprobándose un solo parásito.
e) Que presenten infestaciones masivas en el tejido muscular.
f) Cuando como consecuencia de la infestación parasitaria se hallen alterados los caracteres organolépticos.
g) Aspecto repugnante.
h) Los que fueran tratados con antisépticos conservadores no aprobados por este Reglamento.
i) Los provenientes de aguas contaminadas.
j) Los recogidos muertos, salvo que la muerte se haya producido como consecuencia de la operación de pesca.
k) Cuando se encuadren en los límites físicos y químicos fijados para productos frescos en este Reglamento.
l) Los que presenten neoplasias.
m) Los que presenten asfixia telúrica.
n) Los conservados en malas condiciones de higiene.
ñ) Los que hubieren estado en contacto con frutas o verduras.

Extensión de características

23. 2.16 Las normas a que se refieren los apartados anteriores se harán extensivas en lo que fueran aplicables, a los demás productos de la pesca destinados a la alimentación humana.

Productos de la pesca conservados por el frío

Conservación por el frío

23. 3 La conservación de los productos de la pesca, mediante el frío artificial se hará ajustándose a las siguientes temperaturas: pescado refrigerado, de medio (0,5) grado centígrado bajo cero a dos (2) grados centígrados bajo cero; pescado congelado a no más de quince (15) grados centígrados bajo cero.

Producto congelado

23. 3. 1 Se entiende por producto de la pesca congelado al tratado por procesos adecuados de congelación, a una temperatura no superior a veinticinco (25) grados centígrados bajo cero y mantenido a no más de quince (15) grados centígrados bajo cero.

Filete, definición

23. 3. 2 Se entiende por filetes de pescado, las lonjas de músculos de determinadas especies extraídas después de eliminar la piel y las vísceras. Deben quedar eliminadas de los filetes la mayor cantidad posible de partes óseas y/o cartilaginosas.

Preparación de filetes

23. 3. 3 Los filetes definidos en el apartado anterior, serán elaborados con pescado fresco o conservado por el frío siempre que no haya sufrido alteraciones en sus caracteres organolépticos.

Conservación de filetes

23. 3. 4 Los filetes serán inmediatamente refrigerados congelados y permanecerán en este estado hasta su venta al público.

23. 3. 5 Los envases de los filetes, llevarán inscripto el día, mes y año de su elaboración.

Condiciones de aptitud de productos congelados

23. 3. 6 Para determinar las condiciones de aptitud para el consumo de los productos de la pesca congelados, se tendrán en cuenta las normas previstas por este Reglamento para el pescado fresco en lo que fuera de aplicación.

Productos de la pesca salados

Productos conservados en salazón

23. 4 Se entiende por productos de la pesca salados a los productos enumerados en el apartado 23.1, que después de la pesca o captura, se someten a la acción de la sal en forma masiva, pudiendo la salazón ser seca o húmeda, previa descamación parcial o total, eviscerados o no total o parcialmente.

Exceso de sal

23. 4. 1 Cuando se trate de pescado desecado que contenga más del veinticinco (25) por ciento de cloruro de sodio se procederá al decomiso.

...ongos. Alteraciones de productos

23. 4. 2 El pescado desecado, salado o no, que presente manchas rojizas o verdosas que afectan a sus tejidos en profundidad o en el que aparezcan regiones o zonas con formaciones micóticas, será comisado.

Pescado en salmuera

23. 4. 3 Se entiende por pescado en salmuera, al producto conservado, preparado con salmuera y envasado sin esterilizar.

Salmueras

23. 4. 4 Las salmueras utilizadas en los productos de la pesca, estarán preparadas con agua potable y sal de primer uso. La recuperación y renovación de salmueras se hará respondiendo a las exigencias de este Reglamento.

Absorción de yodo por salmueras

23. 4. 5 Las salmueras no deben presentar una absorción mayor de un gramo con dos décimas de yodo (1,2) por litro.

Aditivos

23. 4. 6 Cualquier aditivo agregado a las salmueras, debe estar expresamente autorizado por este Reglamento.

Nitratos

23. 4. 7 Queda prohibido la adición a la sal o a las salmueras de nitratos de sodio o potasio.

Anchoas a la carne

23. 4. 8 Se entiende por anchoas a la carne, las anchoas saladas colocadas carne con carne sin capa de cloruro de sodio intermedia. Dentro del envase no podrá adicionarse más que el veinte (20) por ciento de cloruro de sodio como máximo.

Anchoas y anchoítas

23. 4. 9 Las anchoas y anchoítas saladas o conservadas en salmuera, deben permanecer en ésta, más de cinco (5) meses.

Anchoas y anchoítas envasadas

23 4.10 Al abrir las latas que contengan anchoas o anchoítas en salmuera, no deberá percibirse olor a fermentación, no deberán hallarse unidades alteradas ni grasas sobrenadando en la salmuera ni adherida a los bordes o tapa de la lata. El tenor en cloruro de sodio no excederá del treinta (30) por ciento del producto envasado. Si presentara estas alteraciones, el producto será comisado.

Coloración interna

23. 4.11 Las anchoas o anchoítas preparadas en salmuera, deben presentar al ser abiertas, una coloración rosada intensa, homogénea. Si presentara alteraciones, el producto será comisado.

Anchoas y anchoítas de calidad

23. 4.12 Para poder denominar a las anchoas o anchoítas preparadas en salmuera de "calidad superior", deberán ser de tamaño uniforme, no hallarse rotas, permanecer con sus escamas y descabezadas. No deben contener más del treinta (30) por ciento de sal en el producto terminado.

Filetes de anchoas

23. 4.13 Las anchoas destinadas a filetes, deberán tener como mínimo cinco (5) meses de salazón, a efectos de su maduración.

Bacalao y similares

23. 4.14 El bacalao salado y desecado y las especies preparadas como tal, no deben exceder en el producto terminado del veinticinco (25) por ciento de sal y una humedad del treinta y cuatro (34) por ciento.

Aletas de tiburón

23. 4.15 Se entiende por aletas de tiburón, las aletas de los selacios, saladas o espolvoreadas con sal, desecadas al sol o en estufas. Se clasifican en blancas y negras, pudiéndose mezclar ambas, aun en distintas proporciones. Se conocen las siguientes clases comerciales:

a) Aleta blanca moteada (Boon Long sit), que puede ser grande (Chu sit) o pequeña (Peh sit y Khian sit).
b) Aleta negra, que puede ser grande (Tut sit) o pequeña (Oh sit y seow oh sit).

Acondicionamiento en bolsas de papel

23. 4.16 Se admite el acondicionamiento para la venta de pescado seco y/o salado, en bolsas de papel confeccionadas con tres (3) hojas de papel impermeable y una hoja de papel embreado que no esté en contacto con el producto comestible, o cualquier otro material aprobado por la Dirección General de Sanidad Animal.

Sacos de plásticos

23. 4.17 Se admite el envase de filete de pescado salado, en aceite, en un continente de material plástico de uso permitido en forma de pequeños sacos, hasta un peso de sesenta (60) gramos neto.

Fraccionamiento dentro de los envases

23. 4.18 Se admite envasar anchoas o filetes de anchoas en fracciones de hasta diez (10) unidades en papel apergaminado o similar, antes de ser colocados en envases de vidrio con aceite comestible.

Productos de la pesca desecados

Productos conservados por desecación. Charqui

23. 5 Se entiende por producto de la pesca desecado (charqui de pescado), a los productos enumerados en el apartado 23.1 que después de la pesca se deshidratan al sol, al aire o en estufa, previa descamación parcial o total y eviscerados, salados o no. La humedad en el producto terminado, no excederá del diez (10) por ciento.

Pejepalo o pez palo

23. 5. 1 Se entiende por pejepalo o pez palo, al pescado grande (abadejo, corvina, merluza u otros) que una vez limpio se deseca sin aplastar ni salar.

Camarón seco

23. 5. 2 Se entiende por camarón seco, el camarón fresco, hervido, limpio, salado y desecado al sol o en estufa.

Pescado prensado

23. 5. 3 Se entiende por pescado prensado, al producto de la pesca conservado por el prensado del pescado íntegro, previa evisceración, curado por la sal.

Humedad y grasa del pescado prensado

23. 5. 4 Además de las propiedades organolépticas sui-generis, el pescado prensado no debe tener más del cuarenta y cinco (45) por ciento de humedad y el ocho (8) por ciento de grasa. Cuando sobrepase los límites indicados, el producto deberá ser ahumado o desecado.

Período de cura

23. 5. 5 El plazo de cura del pescado prensado será de veinte (20) días como mínimo.

Pescado deshidratado

23. 5. 6 Se entiende por pescado deshidratado el producto de la pesca obtenido por la deshidratación profunda del pescado entero previa evisceración. No debe contener más del cinco (5) por ciento de humedad en el producto terminado y el tres (3) por ciento de residuo mineral fijo, en las mismas condiciones.

Liofilización 23. 5. 7 Se entiende por pescado liofilizado, al producto de la pesca conservado mediante deshidratación por congelación y alto vacío.

Productos ahumados 23. 5. 8 Se entiende por producto de la pesca ahumado, al producto de la pesca que después de salado y/o desecado total o parcialmente, se somete a la acción del humo y evisceración total o parcial. Como excepción al apartado 23.2.15, inc. h, se admite doscientas (200) partes por millón de aldehído fórmico libre o combinado en el producto terminado.

Pescado asado 23. 5. 9 Se entiende por pescado asado, el que ha sido sometido a la acción del fuego o aire caldeado, pudiendo estar en contacto directo con el fuego o no.

Preparados varios

Pescado escabechado 23. 6 Se entiende por pescado escabechado o marinado, el que una vez cocido en agua, vapor o frito en aceite es escurrido, enfriado y conservado en una salsa preparada sobre la base de vinagre, cuya cantidad no podrá exceder del treinta (30) por ciento del producto terminado.

Extracto de pescado 23. 6. 1 Se entiende por extracto de pescado, al producto de la pesca conservado preparado sobre la base de caldo de pescado concentrado hasta consistencia pastosa.

Embutido de pescado 23. 6. 2 Se entiende por embutido de pescado, al producto que respondiendo a las características del apartado 16.1.1, ha sido elaborado con pescado curado o no, cocido o no ahumado o desecado o no. En su preparación serán cumplidas, en aquello que fuera aplicable, todas las exigencias previstas en este Reglamento para los demás embutidos cárneos.

Semiconservas

Semiconserva de pescado. Definición 23. 7 Se entiende por semiconserva de productos de la pesca los productos que responden a la definición del apartado 17.1.4.

Semiconservas de moluscos 23. 7. 1 Se entiende por semiconservas de moluscos, los moluscos cocidos, desprovistos de sus valvas, secados, congelados envasados en continentes de cierre hermético al vacío o no. En todos los casos el producto y su envase deben responder a las especificaciones de este Reglamento, indicadas en el apartado 17.1.4 y concordantes.

Semiconservas temperatura, vencimiento 23. 7. 2 Todos los productos de la pesca preparados como semiconserva, deben llevar en su envase la temperatura de mantenimiento, la fecha de elaboración y la fecha de vencimiento.

Fábrica de semiconservas 23. 7. 3 Se entiende por fábrica de semiconservas de productos de la pesca, el establecimiento o sección de establecimiento donde se preparan en la forma definida en el apartado 17.1.4. los productos que como tales define este Reglamento.

Envases de semiconservas 23. 7. 4 La Dirección General de Sanidad Animal, podrá autorizar el envasado de pescados salados, prensados, ahumados o desecados, en recipientes herméticos, adicionados o no a un medio acuoso u oleoso, sin ser sometidos a la esterilización.

Conservas de pescado

Conservas de pescado. Definición 23. 8 Se entiende por conserva de productos de la pesca, los productos que responden a la definición del apartado 17.1.

Fábrica, definición 23. 8. 1 Se entiende por fábrica de conservas de productos de la pesca, el establecimiento o sección de establecimiento dedicado a la elaboración de conservas, semiconservas o productos conservados, partiendo de la materia prima definida en el apartado 23.1.

Aislamiento 23. 8. 2 En las fábricas de conservas de pescado, no se podrán elaborar simultáneamente en los mismos ambientes, otros productos comestibles.

Accesos 23. 8. 3 Los accesos dentro de los establecimientos serán pavimentados, con recintos adecuados para carga y descarga. Los recintos serán cubiertos de modo tal que posibiliten que los medios de transporte queden perfectamente protegidos del ambiente durante estas operaciones.

Condiciones del edificio 23. 8. 4 Los edificios donde funcionen fábricas de conserva, semiconservas o productos de la pesca conservados, responderán a la exigencias del apartado 17.8.1 y siguientes de este Reglamento.

Agua 23. 8. 5 El agua que se utilice en las fábricas de conservas de pescado, responderá a las mismas exigencias que para las fábricas de chacinados, consignadas en el Capítulo XVI. Cuando existan excepciones se autorizarán en cada caso.

Disponibilidad total de agua 23. 8. 6 La disponibilidad total de agua potable para las necesidades de cada establecimiento, será de veinte (20) litros por kilogramo de producto terminado. Esta cifra es básica y será ajustada por la Dirección General de Sanidad Animal cuando lo crea necesario.

Agua de mar no contaminada 23. 8. 7 Cuando se utilice agua de mar para el lavado del pescado, la misma debe obtenerse a suficiente distancia de la costa y a una profundidad mínima de tres (3) metros que permita su obtención con un contenido de no más de cincuenta (50) bacterias coliformes por cien (100) litros de agua. El agua no podrá contener *Coli fecalis*.

Dependencias 23. 8. 8 Las fábricas de conservas alimenticias de productos de la pesca, deberán contar con las siguientes dependencias:

1) Local destinado a la Inspección Veterinaria.
2) Sala de recepción de materias primas.
3) Sala de elaboración.
4) Sala de envasado.
5) Cámaras frigoríficas.
6) Sala de cocción.
7) Local para lavado de utensilios.
8) Local de embalaje, rotulación y expedición.
9) Depósito para detritos, desperdicios y comisos.
10) Servicios sanitarios, vestuarios.

Todas las dependencias deben responder a las exigencias del apartado 16.2 y concordantes, siendo aplicable al respecto lo dispuesto por el apartado 16.2.8. Cuando razones técnicas lo justifiquen, no regirá la exigencia de división en dependencias.

Sala de recepción 23. 8. 9 La sala de recepción de materias primas además de reunir las condiciones constructivas especificadas en este Reglamento, deben poseer:

a) Mesas recubiertas en su zona de contacto con la materia en elaboración, por mármol, cemento, acero inoxidable o cualquier material impermeable que responda a las especificaciones del apartado 16.3.2.
b) Piletas en cantidad acorde con la producción, provistas de sus respectivos grifos y drenaje conectado al sistema de desagüe.

Sala de elaboración 23. 8.10 La sala de elaboración deberá reunir los mismos requisitos de la sala de recepción.

Sala de envasado 23. 8.11 La sala de envasado deberá reunir los mismos requisitos exigidos para la sala de recepción.

Envasado mecánico 23. 8.12 Cuando la tecnología y las circunstancias del caso lo aconsejen podrá exigirse el envasado en forma mecánica.

Sala de cocción 23. 8.13 La sala de cocción debe reunir los mismos requisitos exigidos en el apartado 16.2.33 de este Reglamento.

Sala de esterilización 23. 8.14 La sala de esterilización debe reunir los requisitos exigidos en el Capítulo XVII de este Reglamento.

Estufa 23. 8.15 La sala destinada a estufa debe reunir los mismos requisitos exigidos en el Capítulo XVII de este Reglamento.

Sala de lavado de utensilios 23. 8.16 La sala para lavado de utensilios debe reunir los requisitos exigidos en el apartado 16.2.22 de este Reglamento.

Embalaje 23. 8.17 El local destinado a embalaje, rotulación y expedición, debe reunir los requisitos exigidos en el apartado 16.2.24 de este Reglamento.

Desperdicios, detritos, comisos 23. 8.18 Cuando en el establecimiento destinado a la elaboración de conservas de productos de la pesca no se industrialicen los desperdicios, detritos y/o comisos, deberá disponer de un depósito que reúna las exigencias del apartado 16.2.31

Servicios sanitarios y vestuarios 23. 8.19 Los locales destinados a servicios sanitarios del personal y vestuarios para el mismo, deberán reunir las condiciones exigidas en los apartados correspondientes de este Reglamento.

Cámaras frigoríficas 23. 8.20 Las cámaras frigoríficas deben reunir los requisitos exigidos en el Capítulo V de este Reglamento.

Cámaras de refrigeración y congelación 23. 8.21 Las cámaras de refrigeración deben tener una temperatura no superior a dos (2) grados centígrados bajo cero y las de congelación una temperatura no superior a veinticinco (25) grados centígrados bajo cero.

Elaboración a más de 150 Km. 23. 8.22 Queda prohibido la elaboración de conservas de productos de la pesca con materia prima no congelada, en establecimientos ubicados a más de ciento cincuenta (150) kilómetros de los puntos de arribo de las embarcaciones pesqueras.

Excepción a la restricción 23. 8.23 La Dirección General de Sanidad Animal, queda facultada para otorgar excepciones a lo preceptuado en el apartado anterior, cuando a su juicio el establecimiento pueda elaborar productos en las condiciones higiénico-sanitarias que exige este Reglamento.

Excepciones productos semielaborados y vivos 23. 8.24 La Dirección General de Sanidad Animal podrá exceptuar de las restricciones a que se refiere el apartado 23.8.22 a los establecimientos que fraccionen o preparen conservas con productos de la pesca cuya elaboración se hubiere iniciado en otro establecimiento bajo contralor de la Inspección Veterinaria Nacional.

Restricciones 23. 8.25 Asimismo la Dirección General de Sanidad Animal podrá imponer restricciones a lo dispuesto en el apartado 23.8.22, cuando no obstante hallarse la planta elaboradora dentro de la distancia consignada, el medio de transporte utilizado o el tiempo que demore la materia prima en llegar al establecimiento no garantice las buenas condiciones de conservación.

Excepciones 23. 8.26 La exigencia establecida en el apartado 23.8.22, no regirá en los casos en que el producto llegue vivo al establecimiento.

Verificación del estado sanitario

23. 8.27 La Inspección Veterinaria verificará el estado sanitario de la materia prima con que se elaboren los productos definidos en los apartados 23.1, 23.1.1 y 23.1.2 al llegar al establecimiento.

Monografía

23. 8.28 Toda elaboración, manufactura, preparación, conservación o cualquier innovación respecto al tratamiento de los productos de la pesca debe ser autorizada por la Dirección General de Sanidad Animal sobre la base de la presentación de una monografía, donde se detallen las variantes a introducir y las técnicas a seguir, acompañando muestra del producto si fuere necesario.

Fecha de elaboración

23. 8.29 Todos los productos de la pesca, preparados como conservas, deberán presentar en su envase, la fecha de su elaboración. En los productos que seexporten, se admitirá expresar la fecha mediante código aprobado por la Dirección General de Sanidad Animal y conocido por la Inspección Veterinaria.

Envases

23. 8.30 Los continentes de las conservas de productos de la pesca deben responder a las mismas especificaciones consignadas en el Capítulo XVII.

Envases de hojalata

23. 8.31 Los envases de hojalata que contengan conservas de productos de la pesca, serán recubiertos interiormente por una capa de laca, esmalte o barniz sanitario, salvo los destinados a conservas al aceite. Cuando razones sanitarias lo permitan, la Dirección General de Sanidad Animal podrá exceptuar de la obligación de recubrir interiormente los envases con laca o barniz sanitario.

Otros envases

23. 8.32 Previa autorización de la Dirección General de Sanidad Animal, queda permitido el reemplazo de los envases de hojalata por otro material que dé las mismas o mejores garantías higiénico-sanitarias.

Prueba de la estufa

23. 8.33 Las conservas de pescado deben sufrir la prueba de la estufa durante no menos de diez (10) días a una temperatura de treinta y siete (37) grados centígrados.

Especies distintas

23. 8.34 Las conservas de pescado se consideran que infringen lo establecido en este Reglamento, cuando se hallen en las condiciones establecidas en el apartado 17.4.22.

Distintos tipos de conservas

Conserva de pescados en salsa

23. 9 Se entiende por conserva de pescado en salsa, a la conserva de pescado preparada sobre la base de pescado con la adición de salsas.
La salsa no puede hallarse en proporción superior al treinta (30) por ciento ni inferior al quince (15) por ciento del peso total del producto terminado.

Pescado al natural

23. 9. 1 Se entiende por conserva de pescado al natural, a la conserva de pescado que tenga como líquido de cobertura una salmuera de baja concentración adicionada o no de sustancias aromáticas.

Pescado al vino blanco

23. 9. 2 Se entiende por pescado al vino blanco, la conserva de pescado preparada con pescado hervido que lleva como líquido principal de cobertura, vino blanco con el agregado o no de aditivos de uso permitido.

Pasta de pescado o de mariscos

23. 9. 3 Se entiende por pasta de pescado, a la conserva de pescado elaborada con el pescado íntegro o trozos procedentes de la industrialización que después de cocido y despojado de huesos y espinas, es reducido a pasta, condimentado y adicionado o no de farináceos. Cuando los mariscos forman parte de la pasta, deberá especificarse en el rótulo. Si la pasta está preparada nada más que con mariscos deberá rotularse "pasta de mariscos".

Amiláceos, sal

23. 9. 4 Queda permitido agregar a las pastas de pescados y/o mariscos, sin declaración en el rótulo, hasta diez (10) por ciento de harina de trigo, maíz, papa o mandioca y no más del dieciocho (18) por ciento de sal. El agregado de mayor cantidad de amiláceos o sal, deberá tener autorización de la Dirección General de Sanidad Animal y declararse en el rótulo.

Pescado con jalea

23. 9. 5 Se entiende por pescado con jalea, a la conserva de pescado preparada partiendo de pescado cocido en un caldo aromatizado, que al envasarse se le adiciona gelatina.

Conservas en o al aceite

23. 9. 6 Para que las conservas de pescado puedan rotularse al o en aceite, deberán haber sido elaboradas utilizando en todos los casos aceites comestibles vegetales. La proporción de aceite será del veinte (20) por ciento como máximo y diez (10) por ciento como mínimo. Esta cantidad se determinará en el producto terminado.

Conservas al o en aceite de oliva

23. 9. 7 Se entiende por conserva de pescado al o en aceite de oliva, al producto cuyo envase, la proporción de aceite de pescado no supere en el diez (10) por ciento al total de aceite de oliva.

Caldo de pescado

23. 9. 8 Se entiende por caldo de pescado, a la conserva de pescado preparada con el producto líquido obtenido por el cocimiento de pescado en agua.

Sopa de pescado

23. 9. 9 Se entiende por sopa de pescado, a la conserva de pescado, preparada sobre la base de caldo de pescado con la adición de vegetales y/o fideos.

"Bouillabaisse"

23. 9.10 Se entiende por "bouillabaisse", la conserva de pescado, elaborada con diversos pescados y mariscos cocidos y adicionados de aditivos de uso permitido.

Conserva de pescado al natural

23. 9.11 Se entiende por conserva de pescado al natural, la conserva de pescado con el agregado de salmuera de baja concentración o caldo. La salmuera o caldo no podrá hallarse en proporción superior al veinte (20) por ciento, ni inferior al cinco (5) por ciento del peso total del producto terminado.

Conserva de mariscos

23. 9.12 Se entiende por conserva de mariscos al natural, la conserva de mariscos desprovistos de sus valvas, adicionada de salmuera o caldo. La salmuera o caldo no podrá hallarse en proporción superior al cincuenta (50) por ciento del peso total del producto terminado.

Caviar

23. 9.13 Se entiende por caviar, el producto hecho con huevos de varias especies de esturiones y sal.

Caviar fresco

23. 9.14 Se entiende por caviar fresco o granulado (Ikra, Kornigerkaviar) al caviar de color gris, que presente las huevas muy aglutinadas, que no contenga más de cincuenta y cinco (55) por ciento de agua, ni de dieciocho (18) por ciento de materias grasas, ni menos de veintitrés (23) por ciento de materias nitrogenadas totales.

Caviar prensado

23. 9.15 Se entiende por caviar prensado ("Pauloresnaria", "Presskavier"), al caviar que presenta aspecto de masa compacta, aceitosa, de color gris oscuro o negro. No debe contener más del treinta y cinco (35) por ciento de agua ni menos del treinta y tres (33) por ciento de materias nitrogenadas. No deberá contener aceite o huevas de otros peces.

Símil caviar

23. 9.16 Se entiende por símil caviar, al producto preparado como el caviar con huevas de otros peces. En todos los casos en los rótulos se dejará constancia de la especie de que proviene, seguida del nombre técnico del pez cuyas huevas se utilizan para prepararlo.

Composición

23. 9.17 Los caviares, cualquiera sea la designación con que se vendan (granulado o prensado) y su origen (verdaderos o similares), no podrán contener más de diez (10) por ciento de sal, ni de cuatro con cinco (4.5) gramos por ciento de ácidos grasos libres calculados en ácido oleico y el nitrógeno titulable al formol (Sorensen), no excederá de cinco centésimos (0,05) de gramo por ciento. No darán reacción de ácido sulfhídrico libre.

Hexametileno-tetramina y benzoato de sodio

23. 9.18 En el caviar se admite, además de los aditivos indicados en este Reglamento, el agregado de hexametilenotetramina y/o benzoato de sodio, no pudiendo ninguno de ambos, exceder de mil (1000) partes por millón en el producto terminado.

Semiconserva de caviar

23. 9.19 Se entiende por semiconserva de caviar, al caviar envasado herméticamente en continentes excentos de aire y pasterizado a sesenta y cinco (65) grados centígrados. Debe almacenarse a no más de diez (10) grados centígrados.

Fábrica de harina de pescado

Fábrica de harina y aceite de pescado

23.10 Se entiende por fábrica de harina y/o aceite de pescado, el establecimiento o sección de establecimiento, que elabora harina y/o aceite partiendo de productos de la pesca.

Fábricas de harinas y/o aceites para consumo humano

23.10. 1 Cuando los subproductos mencionados en el apartado anterior se destinen a consumo humano, los establecimientos elaboradores deben reunir los requisitos exigidos para las fábricas de conservas de pescado relacionados con la índole de su producción, sin perjuicio de otras exigencias higiénico-sanitarias, que se consignen en este Reglamento.

Aceite de pescado

23.10. 2 Se entiende por aceite de pescado, el subproducto de la pesca constituido por el flicérido líquido, obtenido por el tratamiento de materias primas por la cocción a vapor u otro método aprobado, separado por decantación o centrifugación y luego filtrado.

Exigencias para los aceites de pescado

23.10. 3 Los aceites de pescado deben responder a las siguientes exigencias:

a) Color, amarillo claro o ambarino, tolerándose la presencia de una ligera turbidez.

b) No contener más del uno (1) por ciento de impurezas.

c) No contener más del diez (10) por ciento de humedad.

d) No más de tres (3) gramos por ciento de acidez expresada en ácido oleico.

e) No contener sustancias extrañas ni estar mezclados con otros aceites animales o vegetales.

Aceite vitamínico

23.10. 4 Se entiende por fábrica de aceites vitamínicos de pescado, al establecimiento o sección de establecimiento que elabora aceites vitamínicos a partir de los productos de la pesca. Los establecimientos deben reunir las condiciones establecidas en el apartado 23.10.1.

Subproductos no comestibles

Subproductos no comestibles

23.11 Los demás subproductos resultantes de la elaboración de productos de la pesca, se denominarán subproductos no comestibles, debiendo los mismos elaborarse de acuerdo con la tecnología autorizada.

Abono de pescado

23.11. 1 Se entiende por abono de pescado, el subproducto de la pesca que no reúna las condiciones especificadas para las harinas de pescado y no se halle encuadrado en alguna de las denominaciones establecidas en este capítulo.

Concentrado de caldo industrial

23.11. 2 Se entiende por concentrado de caldo o "agua de cola" al subproducto obtenido por concentración mediante la evaporación de la parte líquida residual de la extracción de aceite.

Cola de pescado no comestible

23.11. 3 Se entiende por cola de pescado no comestible, al subproducto de la pesca, obtenido por el tratamiento de materias primas ricas en sustancias colágenas por la cocción a vapor o en agua caliente, seguida de una concentración adecuada.

Harina de pescado

23.11. 4 Se entiende por harina de pescado al subproducto de la pesca obtenido por la cocción de pescado o sus residuos mediante el empleo de vapor, prensado, desecado y triturado. Queda permitido el empleo de cualquier otro procedimiento previamente aprobado por la Dirección General de Sanidad Animal.

Harina de pescado. Clasificación

23.11. 5 Las harinas de pescado, podrán ser de primera y segunda calidad.

Primera calidad

23.11. 6 La harina de pescado de primera calidad, debe contener no menos de sesenta (60) por ciento de proteína, no más de diez (10) por ciento de humedad, no más de ocho (8) por ciento de grasa ni más del cinco (5) por ciento de cloruros expresados en cloruro de sodio. El tenor máximo de arena será del dos (2) por ciento.

Segunda calidad

23.11. 7 La harina de pescado de segunda calidad, debe contener no menos del cuarenta (40) por ciento de proteína, no más del diez (10) por ciento de humedad, no más del diez (10) por ciento de grasa, ni más del diez (10) por ciento de cloruros expresados en cloruro de sodio y como máximo el tres (3) por ciento de arena.

Harina de pescado para exportación

23.11. 8 Las harinas de pescado que no reúnan las condiciones exigidas para las de segunda calidad, podrán no obstante ser exportadas si se ajustaran a las exigencias del país importador.

Embarcaciones que industrialicen productos de la pesca

Embarcaciones que industrialicen

23.12 Las embarcaciones o buques que elaboren productos de la pesca, deben poseer cámaras frigoríficas adaptadas a la índole de su producción.

Almacenaje a granel. Prohibición

23.12. 1 Queda prohibido en las embarcaciones o buques que elaboren productos de la pesca, el almacenaje a granel.

Estibaje de pescados en camadas

23.12. 2 Cuando en las embarcaciones o buques que elaboren productos de la pesca, se proceda a su estibaje en camadas, éstas deben hallarse separadas entre sí por una capa de hielo.

Locales varios para manipuleo de productos de la pesca

Ahumadero

23.13 Se entiende por ahumadero de productos de la pesca, al establecimiento o sección de establecimiento, donde se preparan, mediante la acción del humo, los productos definidos en el apartado 23.1.

Locales para transvase de anchoítas o filetes de anchoíta

23.13. 1 Se entiende por local para transvase de anchoítas o de filetes de anchoístas, al establecimiento o sección de establecimiento donde se fraccionan con destino a consumo, anchoítas o sus filetes, salados o en aceite.

Depósito, refrigeración y/o congelación

23.13. 2 Se entiende por establecimiento destinado a depósito, refrigeración y/o congelación de productos de la pesca, al establecimiento o sección de establecimiento que almacene, refrigere o congele los productos definidos en el apartado 23.1.

Depósito de conservas

23.13. 3 Los locales destinados a depósito de conservas de productos de la pesca, deben reunir los requisitos exigidos para los locales destinados a depósito de conservas de productos cárneos.

Cámaras frigoríficas

23.13. 4 Las cámaras frigoríficas deberán llenar los requisitos exigidos por este Reglamento en el Capítulo V.

Productos fuera de cámaras

23.13. 5 Queda prohibido el almacenamiento en cámaras frigoríficas de los productos retirados de las mismas y mantenidas por un lapso superior a tres (3) horas fuera de ellas.

Saladero

23.13. 6 Se entiende por saladero, de productos de la pesca, el establecimiento o sección de establecimiento donde se preparan, mediante salazón masiva, seca o húmeda, los productos definidos en el apartado 23.1.

Salazón de anchoas y otros productos

23.13. 7 Los establecimientos destinados a la salazón de anchoas y/o salado y secado indistintamente, de productos de la pesca deben reunir los requisitos exigidos para los establecimientos elaboradores de salazones (Capítulo XV) de acuerdo con la índole de su producción, sin perjuicio de otras exigencias higiénico-sanitarias que se consignen en este Reglamento.

Elementos de madera

23.13. 8 En los establecimientos a que se refiere el apartado anterior, se permitirá el uso de elementos laborales de madera cuando razones tecnológicas así lo requieran, debiendo reunir en todos los casos, las exigencias del Capítulo XVI.

Transvase de anchoas

23.13. 9 Los establecimientos destinados al transvase de anchoas o filetes de anchoas, deben reunir los requisitos exigidos para la sala de recepción de las fábricas de conservas de productos de la pesca, de acuerdo a la índole de su producción, sin perjuicio de otras exigencias higiénico-sanitarias que se consignen en este Reglamento.

Depósito de conservas y/o salazones de pescado

23.13.10 Se entiende por local para depósito de conservas y/o salazones de productos de la pesca, el establecimiento o sección de establecimiento destinado a almacenamiento de estos productos.

Secaderos

23.13.11 Se entiende por secadero de productos de la pesca, el establecimiento o sección de establecimiento, donde se preparan mediante deshidratación parcial, los productos definidos en el apartado 23.5.

Filetes. Planta elaboradora

23.13.12 Se entiende por planta de fileteado, el establecimiento o sección de establecimiento destinado a elaborar el producto definido en el apartado 23.3.2.

Establecimiento para filetear, congelar, enfriar

23.13.13 Los establecimientos destinados a filetear, congelar, enfriar o conservar en frío los productos de la pesca, deben reunir los requisitos para las fábricas de conservas de productos de la pesca, de acuerdo con la índole de su producción, sin perjuicio de otras exigencias higiénico-sanitarias que se consignen en este Reglamento.

Establecimientos destinados a extraer moluscos

23.13.14 Los establecimientos destinados a extraer y mejorar moluscos con fines comerciales, deben reunir los requisitos exigidos para la sala de recepción de las fábricas de conservas de productos de la pesca, de acuerdo con la índole de su producción, sin perjuicio de otras exigencias higiénico-sanitarias que se consignen en este Reglamento.

Requisitos

23.13.15 Cuando los moluscos son privados de sus valvas, el establecimiento donde se elaboren deben poseer cámaras de congelación a temperatura no superior a veinticinco (25) grados centígrados bajo cero y de una capacidad acorde con la producción.

Transporte

23.13.16 El transporte de moluscos desde los establecimientos destinados a extraer y mejorar moluscos, tengan o no sus valvas, deben hacerse en envases aprobados por la Dirección General de Sanidad Animal.

CAPITULO XXIV

24. — ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES DE SUBPRODUCTOS INCOMESTIBLES O DEPOSITO DE LOS MISMOS

Definición

Subproductos incomestibles. Establecimientos. Definición

24. 1 Se entiende por establecimientos elaboradores de subproductos incomestibles, los establecimientos o secciones de establecimiento donde se elaboran sebos, cueros, astas, pezuñas, sangre, gelatina, guanos, bilis, huesos, carnes, colas, cerdas y otros subproductos de origen animal no destinados a la alimentación humana. Quedan excluidos de esta definición, los establecimientos o sus secciones que elaboren algunos de los subproductos enumerados, con fines medicinales.

Requisitos higiénico-sanitarios

Requisitos de los establecimientos

24. 2 Los establecimientos o fracción de establecimiento donde se elaboren subproductos incomestibles, deben reunir todos los requisitos exigidos para las seberías, de acuerdo con la índole de su producción, sin perjuicio de otras exigencias higiénico-sanitarias que se consignen en este Reglamento.

Autoclave

24. 2. 1 Cuando los subproductos a elaborar deban ser sometidos a esterilización, los establecimientos dispondrán de un autoclave de capacidad suficiente para ese fin. Las autoclaves estarán dotadas de manómetro y termómetro.

Tamaño del digestor

24. 2. 2 Los establecimientos deben poseer un digestor con capacidad para contener no menos de un animal adulto de la especie bovina o equina y su boca debe permitir la entrada del mismo, entero.

Esterilización de productos comisados

24. 2. 3 Todos los subproductos elaborados con material de comiso, deben ser esterilizados por calor húmedo a presión. Se exceptúa de esta exigencia a los cueros, siempre que no se establezca que deben serlo.

Desintegración

24. 2. 4 Todo material sometido a cocción a presión, debe salir estéril y desintegrado.

Productos esterilizados

24. 2. 5 Los subproductos incomestibles denominados esterilizados deben ser sometidos a condiciones y temperaturas que aseguren la esterilidad del producto final.

Lucha contra roedores e insectos

24. 2. 6 Los establecimientos deben proveer lo necesario para la lucha permanente contra roedores e insectos.

Operarios distintivos

24. 2. 7 Los operarios ocupados en la sección donde se elaboren productos comisados deberán poseer vestimenta que los diferencie del resto de los obreros y no podrán entrar a secciones donde se elaboren productos comestibles.

Operarios, cambio de ropa

24. 2. 8 Los operarios ocupados en la sección donde se elaboren productos comisados, deberán cambiarse la ropa y bañarse antes de abandonar esta dependencia.

Urea

24. 2. 9 Se prohibe el agregado de urea a los subproductos con el fin de elevar el tenor de nitrógeno.

Bilis

Bilis

24. 3 La bilis puede presentarse para su comercialización no medicinal, líquida, concentrada o en polvo

Bilis líquida 24. 3. 1 La bilis líquida o natural debe ser adicionada de agentes antipútridos y depositada en cámaras frigoríficas a temperatura de dos (2) a cuatro (4) grados centígrados para evitar su descomposición. Debe contener no menos de quince (15) por ciento de ácidos biliares totales.

Bilis concentrada 24. 3. 2 Se entiende por bilis concentrada, el subproducto resultante de la deshidratación parcial de la bilis natural. Debe contener como máximo veinticinco (25) por ciento de humedad y no menos del cuarenta (40) por ciento de ácidos biliares totales.

Bilis desecada 24. 3. 3 Se entiende por bilis desecada, el subproducto resultante de la deshidratación y posterior molienda de la bilis natural. Su tenor de humedad no será superior al seis (6) por ciento.

Chicharrón

Chicharrón sin moler (Crackling unground) 24. 4 Se entiende por chicharrón sin moler (Crackling unground), el residuo de las materias tratadas en digestores antes de su molienda.

Chicharrón molido (Crackling ground) 24. 4. 1 Se entiende por chicharrón molido (Crackling ground), el chicharrón que ha sido sometido a trituración para su envasado y despacho.

Chicharrón desgrasado (Extracted crackling) 24. 4. 2 Se entiende por chicharrón desgrasado (Extracted crackling) los chicharrones a los que se les ha extraído la materia grasa.

Despojos de carne y huesos zarandeados 24. 4. 3 Se entiende por despojos de carne y hueso zarandeados (Meat scrap), al subproducto obtenido de huesos de la cabeza, costillas y trozos de huesos de la despostada, que llevan adheridos restos de carne, triturados groseramente, cocidos, desgrasados parcialmente por centrifugación y zarandeados con alambre tejido de malla amplia. No sufren molido. El producto presenta partículas gruesas de carne y trocitos de hueso. Su composición media debe ser la siguiente: grasa, dieciséis (16) por ciento; humedad, siete (7) por ciento; cenizas consideradas como hueso, veintiocho (28) por ciento. Las proteínas deben hallarse siempre en cantidad inferior al cincuenta (50) por ciento.

Harinas de carne y de órganos

Harina de carne 24. 5 Se entiende por harina de carne, el subproducto convenientemente desgrasado ya sea por procesos químicos o físicos, obtenido a partir de carnes u órganos ineptos para el consumo humano, desecado y finalmente triturado.

Harina de carne (composición química) 24. 5. 1 La harina de carne no acusará una composición de más del diez (10) por ciento de agua, doce (12) por ciento de grasa y cinco (5) por ciento de proteínas no digeribles. El tenor mínimo de proteínas será del sesenta (60) por ciento y su contenido en sales minerales entre el doce (12) y diecisiete (17) por ciento, debiendo consignarse en la rotulación la composición correspondiente.

Tipificación 24. 5. 2 La tipificación comercial de las harinas de carne, se hará sobre la base de su tenor proteico.

Sustancias 24. 5. 3 Queda prohibida la mezcla de pelos, cerdas, astas, pezuñas, sangre o contenido estomacal u otras sustancias extrañas con la materia prima destinada a la elaboración de harina de carne.

Gérmenes 24. 5. 4 Toda harina de carne, contaminada con gérmenes patógenos, deberá ser esterilizada antes de su salida del establecimiento.

Harina de hígado 24. 5. 5 Se entiende por harina de hígado, el subproducto obtenido por cocimiento de hígado, secado y triturado. Debe contener como mínimo sesenta y cinco (65) por ciento de proteínas; no más del diez (10) por ciento de humedad, no menos de cincuenta y cuatro (54) partes por millón de riboflavina y no más del quince (15) por ciento de grasas.

Harina de pulmones 24. 5. 6 Se entiende por harina de pulmones, el subproducto seco y triturado obtenido por el cocimiento de los pulmones. Debe contener como mínimo sesenta y cinco (65) por ciento de proteínas y no más del quince (15) por ciento de grasas.

Alimento animal: mezcla doble 24. 5. 7 Se entiende por mezcla doble, para alimento animal, el subproducto constituido por partes iguales de tortas oleaginosas y harina de carne, debiendo consignarse en el rótulo la mezcla de que se trata y el tenor de proteínas, grasa, humedad y sales.

Alimento animal: mezcla triple 24. 5. 8 Se entiende por mezcla triple, para alimento animal, el subproducto constituido por el veinticinco (25) por ciento de tortas oleaginosas, veinticinco (25) por ciento de heno de alfalfa molida y el cincuenta (50) por ciento de harina de carne, debiendo consignarse en los rótulos la mezcla de que se trata y el tenor de proteína, grasa, humedad y sales.

Alimento para animales y fertilizantes 24. 5. 9 Cuando se elabore material destinado a la alimentación de los animales o a fertilizantes, los subproductos deben ser molidos, envasados y almacenados en un local especial, a fin de que no tomen contacto con la materia prima sin esterilizar.

Huesos

Hueso 24. 6 Se entiende por hueso, cualquiera de las partes del tejido óseo despojado de las porciones blandas adheridas, desgrasado y al que se le ha extraído la mayor parte de su humedad.

Hueso crudo o de consumo 24. 6. 1 Se entiende por hueso crudo o hueso de consumo, los huesos que han sido sometidos a cocimiento en agua a presión normal. El producto final debe hallarse privado del exceso de grasa y otros tejidos y conservado la oseína. Para su comercialización deben ser secos, libres de materias extrañas, no calcinados, no contener más de ocho (8) por ciento de grasa. No deben contener huesos de cava.

Huesos de campo 24. 6. 2 Se entiende por hueso de campo, el proveniente de animales muertos o faenados, que han sufrido los efectos de la intemperie hasta su blanqueo, libres de partes blandas. Deben estar libres de materias extrañas y de huesos de cava. Los huesos de campo se pueden comercializar enteros, triturados o molidos.

Hueso de campo y consumo 24. 6. 3 Se entiende por hueso de campo y consumo la mezcla resultante de huesos de campo quebrados o no y de huesos de consumo, debiendo declararse el porcentaje de ambos componentes.

Hueso industrial (Manufacturing bones) 24. 6. 4 Se entiende por hueso industrial (Manufacturing bones), los huesos largos, libres de epífisis, elaborados como lo indica el apartado 24.6.1. Deben ser limpios, bien serruchados, libres de manchas de cualquier clase, rajaduras y calcinaciones.

Huesos "curcubijos" 24. 6. 5 Se entiende por huesos "curcubijos" (Knuel bones), la primera y segunda falange de los vacunos. También puede incluirse en esta denominación la tercera falange, llamada comercialmente "pichico", los huesos sesamoides y la parte distal de los metapodios.

Hueso caracú 24. 6. 6 Se entiende por huesos caracuses o hueso caracú, los trozos de diáfisis provenientes exclusivamente de huesos de consumo, secos, limpios, libres de rajaduras y calcinaciones. Su medida mínima será de cuatro (4) centímetros de largo. La rótula (chiquizuela) no entra en esta categoría.

Huesos para gelatina 24. 6. 7 Se entiende con el nombre de huesos para gelatina, los huesos destinados a la elaboración de gelatina y cola.

Huesos tratados con solvente 24. 6. 8 Se entiende por huesos tratados con solvente, los huesos largos a los que se les ha extraído la materia grasa por medio de solventes.

Hueso molido (Bone grist) 24. 6. 9 Se entiende por hueso molido (Bone grist), los huesos triturados, clasificándose según el tamaño del grano resultante de la trituración desde tres (3) milímetros a doce y medio (12,5) milímetros.

Hueso quebrado (Crushed bones) 24. 6.10 Cuando la trituración oscila entre doce y medio (12,5) milímetros a seis (6) centímetros, se comercializan bajo el nombre de (Crushed bones). Los huesos molidos y los quebrados, deben proceder de huesos de campo o consumo y estar libres de materias extrañas.

Hueso molido vaporizado 24. 6.11 Se entiende por hueso molido vaporizado el hueso molido a que se refiere el apartado 24.6.9, que ha sido tratado mediante el autoclave previamente a su trituración.

Harina de huesos crudos (Raw bone meal) 24. 6.12 Se entiende por harina de huesos crudos (Raw bone meal), al subproducto seco obtenido por la trituración de huesos de la industria, cocidos en agua, en tanques abiertos (sin presión) y privados del exceso de grasa y otros tejidos. Debe contener como mínimo veinte (20) por ciento de proteínas y cuarenta (40) por ciento de fosfatos.

Harina de huesos cocidos al vapor 24. 6.13 Se entiende por harina de huesos cocidos al vapor (Steam bone meal), a la harina resultante de los huesos tratados por vapor a presión, secados y triturados hasta su reducción a polvo. Se rotulará sobre la base del porcentaje de amonio que será como mínimo de tres (3) por ciento y del fosfato tricálcico que será como mínimo del setenta (70) por ciento.

Harina de hueso desgelatinizado 24. 6.14 Se entiende por harina de huesos desgelatinizados, al subproducto seco y triturado obtenido por el cocimiento de huesos después de haberles eliminado la grasa y los tejidos blandos con vapor a presión como resultado del procedimiento para la obtención de cola o gelatina. Debe contener como máximo diez (10) por ciento de proteína, cinco (5) por ciento de grasa y no menos del sesenta y cinco (65) por ciento de fosfato tricálcico.

Harina de carne y hueso 24. 6.15 Se entiende por harina de carne y hueso, al subproducto resultante de la mezcla de harina de carne con harina de hueso. Debe contener como mínimo cuarenta (40) por ciento de proteínas, no más del diez (10) por ciento de humedad, ni más del diez (10) por ciento de grasas.

Cenizas de huesos 24. 6.16 Se entiende por cenizas de huesos, al subproducto obtenido por la cremación de huesos, debiendo contener después de triturados, quince (15) por ciento como mínimo de fósforo.

Depósito de huesos, astas, etc. 24. 6.17 Los depósitos de huesos, astas, fertilizantes o guano, deben responder a las exigencias de los apartados 24.12.6 y 24.12.8.

Aceite de pata incomestible 24. 6.18 Se entiende por aceite de pata incomestible, al producto definido en el apartado 14.3.14, que no reúne las exigencias allí consignadas.

Harina de sangre

Harina de sangre

24. 7 Se entiende por harina de sangre, al subproducto obtenido por la deshidratación de la sangre de los animales cualquiera sea su especie, sometido o no a un posterior prensado o centrifugado y siempre triturado. Debe contener un mínimo de ochenta (80) por ciento de proteína y no más del diez (10) por ciento de humedad.

Albúmina roja

24. 7. 1 Se entiende por albúmina roja, al subproducto obtenido mediante la deshidratación de los glóbulos rojos de la sangre. De acuerdo al método de preparación puede ser:

a) Albúmina roja soluble en agua.
b) Albúmina roja insoluble en agua.

Albúmina blanca

24. 7. 2 Se entiende por albúmina blanca, al subproducto obtenido mediante la deshidratación del plasma sanguíneo. De acuerdo al método de preparación, puede ser:

a) Albúmina blanca soluble en agua.
b) Albúmina blanca insoluble en agua.

Gelatina incomestible

Gelatina incomestible

24. 8 Se entiende por gelatina incomestible o cola, al subproducto definido en el apartado 19.16, pero que no responde a todos los requisitos consignados para el mismo en este Reglamento.

Guano

Guano de frigorífico

24. 9 Se entiende por guano de frigorífico (Wet rendered tankage, fertilizer tankage), al subproducto desgrasado obtenido mediante la cocción por el método de elaboración húmedo (autoclaves comunes) de animales enteros o fraccionados, con cuero o sin él, provenientes de salas de necropsias, con o sin agregados de pezuñas, patitas de ovinos, recortes de cuero y otros desperdicios de origen animal. Este subproducto no debe contener gérmenes patógenos y no es apto para la alimentación animal.

Residuo de cocimiento

24. 9. 1 Se entiende con el nombre genérico de residuo de cocimiento (tankage), al subproducto obtenido mediante la deshidratación y trituración del residuo semisólido resultante de la elaboración del guano.

Agua residual de cocimiento

24. 9. 2 Se entiende por agua residual de cocimiento, a la parte líquida obtenida por el tratamiento de materias primas en autoclaves con vapor a presión. Este subproducto, desecado, debe tener un máximo de tres (3) por ciento de grasa, diez (10) por ciento de humedad y no menos del setenta y cinco (75) por ciento de proteínas.

Guano de estiércol

24. 9. 3 Se entiende por guano de estiércol, al contenido gastroentérico de los animales faenados, desecado y prensado, pudiendo luego triturarse o no.

Astas

Asta (Horn)

24.10 Se entiende por asta (Horn), el estuche córneo de la prolongación ósea del hueso frontal, que poseen algunos rumiantes.

Cuerno

24.10. 1 Se entiende por cuerno, el asta con la prolongación ósea del hueso frontal.

Macho de asta

24.10. 2 Se entiende por macho de asta o hijo de asta (Horn piths), al apéndice óseo del hueso frontal que con el asta forman el cuerno.

Harina de astas

24.10. 3 Se entiende por harina de astas, al subproducto obtenido mediante trituración de astas deshidratadas, limpias y sin cuerpos extraños.

Pezuñas

Pezuñas o cascos

24.11 Se entiende por pezuñas o cascos (Hoof), el estuche córneo que recubre la tercera falange de los miembros de los animales artiodáctilos y perisodáctilos.

Harina de pezuñas (Hoof meat)

24.11. 1 Se entiende por harina de pezuñas (Hoof meat), al subproducto obtenido mediante la trituración de pezuñas deshidratadas, limpias y sin cuerpos extraños.

Harina de pezuña y asta

24.11. 2 Se entiende por harina de pezuñas y asta, la mezcla compuesta por harina de pezuña y de asta.

Cueros

Cuero

24.12 Se entiende por cuero, la piel que recubre el cuerpo de los animales, debiendo indicarse la especie de que proviene.

Cuero fresco

24.12. 1 Se entiende por cuero fresco, aquel que no ha sufrido desecación y cuyos caracteres organolépticos no se han alterado. Si se comprobara ácaros vivos de la sarna, se procederá a la desinfección de los mismos mediante el uso de un acaricida aprobado por la Dirección General de Sanidad Animal.

Cuero salado

24.12. 2 Se entiende por cuero salado, aquel que se somete a una salazón masiva.

Cuero seco

24.12. 3 Se entiende por cuero seco, el cuero sometido a deshidratación.

Desinfección de cueros

24.12. 4 Los cueros provenientes de animales afectados por enfermedades infecto-contagiosas, así como los cueros que eventualmente hayan tenido contacto con éstos, serán desinfectados por el procedimiento que disponga la Dirección General de Sanidad Animal, cuando la salazón durante un mínimo de catorce (14) días, no constituya una medida sanitaria eficaz. El establecimiento debe contar con sitio apropiado para desinfectar los cueros.

Cueros putrefactos

24.12. 5 Los cueros putrefactos provenientes de animales muertos o de carámicos, serán destinados a digestor.

Barracas, acopio de cueros

24.12. 6 Los depósitos o barracas destinados al acopio de cueros provenientes de frigoríficos y mataderos, deberán ser de material con pisos y paredes impermeables. El friso impermeable de las paredes no podrá ser inferior a dos metros con cincuenta (2,50) centímetros. El declive del piso no será inferior al dos (2) por ciento hacia el desagüe general.

Piletas

24.12. 7 Las piletas para salazones, serán construidas de material inatacable por el cloruro de sodio. Las semipiletas podrán ser de maderas movibles para facilitar la estiba. En todos los casos tendrán bocas de drenaje a la red de efluentes.

Requisitos de las barracas

24.12. 8 Las barracas tendrán suficiente ventilación y las aberturas estarán protegidas con tela antiinsectos.

Cerdas

Cerda vacuna

24.13 Se entiende por cerda vacuna, los pelos obtenidos del extremo de la cola.

Cerda porcina

24.13. 1 Se entiende por cerda porcina los pelos obtenidos del pelado de los animales de esta especie.

Pelo vacuno de oreja

24.13. 2 Se entiende por pelo vacuno de oreja, a los pelos largos extraídos de la parte interna del pabellón auricular de animales de esa especie.

Crines

24.13. 3 Se entiende por crines, los pelos largos de la cola, testuz y dorso del cuello de los equinos.

Crines y cerdas (uso del formol)

24.13. 4 Las crines y cerdas de animales afectados por enfermedades infecto-contagiosos deberán mantenerse como mínimo veinticuatro (24) horas en una solución de formaldehído al uno (1) por ciento. El formaldehído al uno (1) por ciento se obtiene por la adición de treinta (30) miligramos de formol en novecientos setenta (970) miligramos de agua.

Fábricas industrializadoras de animales muertos

Fábricas industrializadoras

24.14 Se entiende por fábrica industrializadora de animales muertos, al establecimiento que elabore animales no sacrificados en playa de faena, para la obtención exclusiva de sebo o guano.

Requisitos del establecimiento

24.14. 1 Las fábricas industrializadoras de animales muertos, deben reunir las condiciones exigidas para los establecimientos elaboradores de productos incomestibles, de acuerdo con la índole de su producción, sin perjuicio de otras exigencias higiénico-sanitarias que se consignen en este Reglamento.

Transporte

24.14. 2 Los animales muertos deben llegar a la planta elaboradora en vehículos total y convenientemente cerrados, evitándose además la pérdida de líquidos.

Secciones de las fábricas

24.14. 3 Las fábricas industrializadoras de animales muertos deben contar con dos (2) secciones independientes entre sí: una sección séptica o sucia y una sección limpia.

Sección séptica

24.14. 4 La sección séptica debe poseer:

1) Una plataforma para descarga.
2) Un local destinado al sacrificio (si se tratara de animales moribundos).
3) Un lugar para desollado y trozado de reses.
4) Un depósito para salazón y almacenaje de cueros.

Requisitos de la sección séptica

24.14. 5 La sección séptica deberá contar con vestuarios; baños y elementos para desinfección de los implementos laborales.

Del personal

24.14. 6 El personal afectado a esta sección, no tendrá acceso a la sección limpia, sin previo baño y cambio total de ropa.

Almacenaje de cueros

24.14. 7 El local destinado a la salazón y almacenaje de cueros debe permitir una fácil limpieza y desinfección. El local será de paredes y piso impermeable.

Cuarentena de los cueros

24.14. 8 Los cueros no podrán salir del establecimiento sin previa salazón durante catorce (14) días como mínimo, o la desinfección que determina el apartado 24.12.4.

Comisado de cueros

24.14. 9 Los cueros de animales con enfermedades transmisibles a la especie humana, serán comisados y sólo podrán ser destinados a la elaboración de guano.

Sección limpia

24.14.10 La sección limpia contará con:

1) Aparatos de esterilización de vapor a presión.
2) Prensa hidráulica o centrífuga.
3) Molino.
4) Local para almacenamiento de los productos.
5) Baños y vestuarios para esta sección exclusivamente.

Esterilización 24.14.11 La esterilización se efectuará por calor húmedo o cualquier otro procedimiento autorizado por la Dirección General de Sanidad Animal.

Sebos 24.14.12 Los sebos obtenidos en las fábricas industrializadoras de animales muertos, no podrán destinarse a grasas, aún cuando reunieran las condiciones indicadas en el apartado 14.3.9.

Examen bacteriológico 24.14.13 No se extenderá certificado sanitario de los productos elaborados, sin previo examen bacteriológico de cada partida. Se exceptúa de esta obligación los cueros.

Dispositivos para purificación de gases 24.14.14 Los elementos de esterilización deben poseer dispositivos para la desodorización y purificación de gases antes de su liberación.

CAPITULO XXV

25. — SEBOS

Definición

Sebo, definición 25. 1 Se entiende por sebo a la grasa cuando ha perdido sus condiciones de aptitud para el consumo humano. Se designará de acuerdo a la especie animal de que provenga.

Sebería, definición 25. 1. 1 Se entiende por sebería, todo establecimiento o sección de establecimiento que elabore sebos y/o aceites incomestibles de origen animal.

Requisitos de construcción e higiénico-sanitarios

Aislamiento 25. 2 El establecimiento o sección de establecimiento a que se refiere el apartado anterior; deberá estar suficientemente aislado de toda industria que elabora productos comestibles.

Accesos 25. 2. 1 Los accesos dentro del establecimiento serán pavimentados, con recintos adecuados para carga y descarga. Estos serán cubiertos de modo tal que posibiliten que los medios de transporte queden perfectamente protegidos del ambiente durante estas operaciones.

Exigencias a los establecimientos 25. 2. 2 El establecimiento o sección de establecimiento que elabore sebo, debe reunir todos los requisitos exigidos para las fábricas de chacinados, de acuerdo con la índole de su producción sin perjuicio de otras exigencias higiénico-sanitarias que se consignen en este Reglamento.

Tratamiento y evacuación de aguas 25. 2. 3 El tratamiento y evacuación de las aguas residuales, se ajustarán a las disposiciones que rigen en el Capítulo IV de este Reglamento.

Dependencias 25. 2. 4 El establecimiento deberá contar con las siguientes dependencias:

1) Local para la Inspección Veterinaria.
2) Sala de recepción.
3) Sala de elaboración y envase.
4) Depósito para la mercadería envasada.
5) Depósito y lavado de envases.
6) Depósito para detritos de limpieza y residuos de elaboración.
7) Servicios sanitarios y vestuarios.

Ventilación, luz y aberturas 25. 2. 5 El establecimiento y sus dependencias deben reunir las condiciones referidas a ventilación, luz, protección de las aberturas, local para la Inspección Veterinaria, servicios sanitarios y vestuarios, exigidas para las fábricas de chacinados.

Aguas. Condiciones 25. 2. 6 Cuando el establecimiento elabore productos destinados a la alimentación animal, las aguas que se utilicen deben reunir las condiciones exigidas en el Capítulo III y IV de este Reglamento.

Eximición de instalaciones 25. 2. 7 Cuando por la índole de la producción no se requiera contar con algunas de las instalaciones citadas, la Dirección General de Sanidad Animal podrá eximir al establecimiento de dicha exigencia.

Superficie y capacidad de instalaciones 25. 2. 8 Las instalaciones estarán acordes en superficie y capacidad con la producción que será estimada en kilogramos o unidades diarias.

Frisos 25. 2. 9 Los frisos de las paredes de todas las dependencias de elaboración tendrán una altura de dos y medio (2,5) metros como mínimo y serán de material impermeable no atacable por los ácidos grasos. El resto de la pared deberá ser revocado finamente y cubierto con pintura impermeabilizante.

Desnaturalización de sebos 25. 2.10 Los sebos que no se destinen a la recuperación, deben ser desnaturalizados con floroglucina, brucina, aceites minerales, querosene, fuelloil, colorantes inorgánicos u otra sustancia aprobada por la Dirección General de Sanidad Animal.

Techos 25. 2.11 Los techos de las dependencias de elaboración serán revocados con material impermeabilizante.

Exención, material mampostería 25. 2.12 Quedan excluidos de las exigencias de la construcción de mampostería, ventilación, luz, fluentes y afluentes, las dependencias destinadas a depósito de productos terminados. Los pisos de estas dependencias deben ser lisos y de material impermeable.

Máquinas y elementos laborales 25. 2.13 Las máquinas y elementos laborales, serán fácilmente lavables. No pueden estar construidos en madera, excepto las mesas y caballetes destinados a la elaboración de los cueros.

Piletas 25. 2.14 Las piletas para depósito o elaboración de los productos, deberán ser de cemento portland, azulejadas o no, o cualquier otro material impermeable e inatacable por los ácidos grasos.

Productos al aire libre 25. 2.15 Queda prohibida la elaboración y/o depósito de productos al aire libre.

Tipificación

Tipo "A" 25. 3 Los sebos se tipificarán en sebos A y B. Se entiende por sebo vacuno, ovino o porcino según corresponda, del tipo "A", el sebo que responda a las siguientes características: acidez máxima, calculada como ácido oléico, tres (3) por ciento en peso-pérdida máxima por calentamiento, medio (0,5) por ciento de peso; materia insoluble en éter de petróleo, cuatro centésimas (0,04) por ciento como máximo en peso; contenido en materia insaponificable, medio (0,5) por ciento como máximo en peso; que presente o no rancidez.

Tipo "B" 25. 3. 1 El sebo que no reúna las condiciones especificadas en el apartado 25.3, será tipificado como sebo "B".

Sebos de comisos 25. 3. 2 El sebo proveniente de animales destinados a digestor, cualquiera sea la causa, será tipificado como sebo "B", aún reuniendo las condiciones del sebo "A".

CAPITULO XXVI

26. — EMBALAJE Y ROTULADO

Continentes en general 26. 1 Los productos de origen animal destinados a la alimentación humana, pueden ser acondicionados o embalados en continentes que estén previstos en este Reglamento y los que en el futuro apruebe la Dirección General de Sanidad Animal.

Uniformidad de los continentes 26. 1. 1 Cuando mediaran razones fundadas podrá ser exigido un embalaje o acondicionamiento uniforme en el formato, dimensión y peso de los continentes.

Continentes especiales 26. 1. 2 Cuando se trate de productos destinados a la exportación y mediaran exigencias del país importador debidamente acreditados por los interesados, la Dirección General de Sanidad Animal podrá autorizar continentes especiales, siempre que no se opongan razones higiénico-sanitarias.

Continentes de segundo uso 26. 1. 3 Los continentes usados anteriormente, sólo pueden ser utilizados nuevamente con productos destinados a la alimentación humana, cuando se encuentren íntegros, sin deterioros, en perfectas condiciones de higiene y no esté prohibido por este Reglamento.

Continentes utilizados para segundo uso 26. 1. 4 En ningún caso se utilizará el empleo para productos comestibles, de continentes ya usados anteriormente para envase de productos incomestibles.

Continentes en general 26. 1. 5 Para la utilización de continentes, envoltorios y embalajes de materias primas, productos y subproductos de origen animal, se seguirán las normas detalladas en los apartados siguientes.

"Estoquinetes" 26. 1. 6 Para carnes y órganos frigorificados destinados al consumo interno y exportación, se permite el uso de "estoquinetes" (tela de algodón) en contacto con los mismos y una cubierta de arpillera o yute. Para la envoltura interna y/o externa podrán utilizarse otros materiales aprobados por la Dirección General de Sanidad Animal.

Continentes de algodón 26. 1. 7 Para las carnes desecadas, se permite el uso de continentes de algodón, plástico, cajones recubiertos de papel impermeable y otros envases aprobados por la Dirección General de Sanidad Animal.

Carne en trozos congelada y o salada. Barricas de primer uso 26. 1. 8 Para las carnes en trozos, congeladas y/o saladas, se permite el uso de barricas de madera poco absorbentes o impermeabilizadas con materiales aprobados por la Dirección General de Sanidad Animal. En todos los casos los envases y maderas utilizadas, deberán ser de primer uso.

Grasas 26. 1. 9 Para el envasado de grasas, además de las especificaciones consignadas en el Capítulo XIV, se admitirá el uso de tambores de hierro siempre que llenen las exigencias del apartado 17.3.1.

Sebos 26. 1.10 Los envases destinados a contener sebos, deben llenar los mismos requisitos que para las grasas. Cuando el destino sea una industria de productos o subproductos no animales (acerería, grasas minerales consistentes), la Dirección General de Sanidad Animal podrá establecer excepciones.

Películas artificiales 26. 1.11 Para todos los artículos comestibles e incomestibles, se permite su envasado en películas artificiales aprobadas por la Dirección General de Sanidad Animal.

Envases de hojalata 26. 1.12 Los envases de hojalata para productos en general, deben reunir las especificaciones previstas por este Reglamento en el Capítulo XVII.

Continentes de vidrio

26. 1.13 Queda permitido para el envasado de productos de origen animal, el uso de continentes de vidrio.

Continentes de papel y otras substancias

26. 1.14 Para productos comestibles de origen animal, se autoriza el uso como continente de papel y otras sustancias de acuerdo a las condiciones especificadas en el Capítulo XVII.

Continentes para alimentos de ganados y fertilizantes

26. 1.15 Los productos incomestibles tales como la sangre seca, harina, guanos, destinados o no a ser utilizados en la alimentación animal o fertilizantes, serán acondicionados en bolsas de tela natural o sintética, papel impermeable u otro continente aprobado por la Dirección General de Sanidad Animal que garantice la conservación para el uso a que el producto está destinado.

Recipientes utilizados para el transporte de productos

26. 1.16 Para el transporte de carnes o subproductos frescos y/o sometidos a la acción del frío, podrán utilizarse canastos de mimbre, siempre que se hallen en buen estado de uso e higiene y los productos estén aislados del continente por medio de tela o papel impermeable.

Rotulados

Rotulado de grasas y sebos

26. 2 Para el rotulado de grasas y sebos, salvo los barriles y continentes metálicos, en todos los envases y envolturas exteriores se consignará en litografía o en etiqueta de papel, el número oficial del establecimiento y la denominación del contenido, precedido de las siguientes leyendas, en el orden que se enumeran: "Industria Argentina" — "Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería".

Envases que contienen otros

26. 2. 1 Si los envases están encerrados a su vez en otros, todos llevarán la misma etiqueta y así sucesivamente.

Cambio de rótulos por sellos

26. 2. 2 En los envases de madera, el rótulo podrá suplirse con el sellado a tinta o la marca a fuego; en los de papel o cartón con el sellado a tinta o por la impresión.

Envases metálicos

26. 2. 3 Los envases metálicos llevarán las inscripciones y leyendas susodichas estampadas a cuño sobre las paredes del recipiente, o, en caso de litografiados, las inscripciones se consignarán en la misma forma.

Inscripciones y leyendas

26. 2. 4 La Dirección General de Sanidad Animal podrá disponer la impresión de las inscripciones y leyendas a tinta o a fuego en los envases de madera, cuando lo considere necesario.

Barriles con grasa

26. 2. 5 Los barriles que contengan grasas, llevarán en una de las tapas, en pintura blanca al aceite o estampados a fuego, las siguientes leyendas y datos, en el orden que se mencionan: "Industria Argentina" — "Secretaría de Agricultura y Ganadería", el número oficial del establecimiento, la denominación del contenido, el peso bruto, la tara, el mes y año de la elaboración.

Barriles con sebos

26. 2. 6 Los barriles que contengan sebos, llevarán las dos (2) tapas pintadas en blanco al aceite y sobre el fondo blanco y en ambas tapas, las leyendas y datos mencionados en el apartado precedente en pintura negra al aceite o estampado a fuego.

En todos los casos, obligatoriamente, en una de las tapas estará estampada a fuego la tara.

Bilis

26. 2. 7 Los envases que contengan bilis que procedan de animales declarados no aptos para el consumo por la Inspección Veterinaria, deberán llevar obligatoriamente la inscripción "incomestible" con caracteres bien visibles.

Margarina, rótulos

26. 2. 8 Las leyendas impresas en los envases de margarinas y productos similares elaborados sobre la base de óleomargarina deberán consignarse totalmente en letras de color rojo. El vocablo margarina deberá figurar desvinculado de cualquier otra leyenda, junto a la marca e inmediatamente arriba de ella en caracteres bien destacados de un mismo tipo de igual realce y visibilidad, en letras no inferiores a cinco (5) milímetros de altura.

Ley 11.275 de identificación de mercadería

26. 2. 9 A efecto de mejor identificar el producto se imprimen sobre éste, si ello es posible, en tinta, en lugar visible o sobre los envases, envoltorios, rótulos, precintos y cuños, el número oficial del establecimiento de procedencia y la expresión: Industria Argentina; conforme a lo establecido por la Ley 11.275, sus modificaciones y decretos reglamentarios en vigencia.

Sellado y certificación para transporte de carnes

26. 2.10 Las carnes declaradas aptas para el consumo humano deberán ser selladas y ser transportadas acompañadas del certificado de inspección.

Exigencias de presentación de certificado

26. 2.11 Las aduanas y autoridades de las fronteras, así como las empresas de transporte, exigirán como condición previa para la aceptación de la carga, la prueba del cumplimiento del apartado anterior.

Condiciones de identificación

26. 2.12 Los productos alimenticios con base de carnes, llevarán un sello oficial con la indicación "Inspeccionado" y del establecimiento productor, el que deberá estamparse, de ser posible, en el envase. Si llevaran rótulos de papel deberá indicarse en ellos el contenido y número del establecimiento. Si la clase de producto lo permite, el sellado se hará sobre éste, con tinta; en caso contrario, se aplicará en la cubierta o envoltorio la inscripción oficial reglamentaria, sin perjuicio de un marchamo con la misma inscripción.

Sellado sanitario de carnes

26. 2.13 Las carnes declaradas aptas para el consumo humano, provenientes de animales de las especies bovina, porcina, ovina y caprina, que se faenen en establecimientos controlados por la Dirección General de Sanidad Animal, serán marcadas con un sello a tinta que identifique al Inspector e indirectamente por ello al establecimiento.

Sello para bovino, ovino, porcino y caprino

26. 2.14 El sello para bovinos tendrá forma de media elipse dividida por su diámetro mayor. Las medidas de los diámetros de la elipse de origen serán: diámetro mayor, ocho (8) centímetros, y diámetro menor, seis y medio (6,5) centímetros. Para los ovinos, porcinos y caprinos, la medida de los diámetros de la elipse de origen serán: diámetro mayor, seis (6) centímetros y diámetro menor, cinco (5) centímetros. Los sellos llevarán un número que identifique al Inspector y la inscripción "Argentina. Insp.", según facsímiles Nº 1 y 2 del anexo 1.

Sello para equinos

26. 2.15 El sello para equinos tendrá las mismas inscripciones que para las otras especies, pero su forma será la de un rombo, cuya diagonal mayor mida nueve y medio (9,5) centímetros y la diagonal menor cinco (5) centímetros, según facsímil Nº 1 del anexo 4.

Sellado de preparados de carne equina

26. 2.16 Cuando se trate de preparados de carne equina las inscripciones serán las indicadas en el facsímil Nº 2 del anexo 4.

Sellado sanitario de reses bovinas y equinas

26. 2.17 El sellado sanitario de las reses bovinas y equinas, se hará en la siguiente forma: en el cuarto posterior entre la región prepúbica y la umbilical, a cinco (5) centímetros de la línea media, en la aponeurosis y en el cuarto anterior en la parte externa, a la altura del apófisis xifoide.

Sellado sanitario de reses ovinas, porcinas y caprinas

26. 2.18 El sellado sanitario de las reses ovinas, porcinas y caprinas, se hará en la siguiente forma: en el cuarto posterior en la cara interna de la pierna y en el cuarto anterior a la altura del apófisis y xifoide.

Identificación en consumo interno

26. 2.19 Cuando por cualquier causa, la res no pueda ser destinada a exportación y deba serlo a consumo interno, conjuntamente con el sello sanitario se aplicará el sello con la inscripción C.I. (consumo interno).

Cambio de ubicación de sellos

26. 2.20 La Dirección General de Sanidad Animal podrá autorizar el cambio de la ubicación de los sellos cuando lo estime procedente.

Tinta para sellos

26. 2.21 La tinta utilizada para el sellado de carnes será provista por el establecimiento y elaborada con colorantes e ingredientes aprobados por la Dirección General de Sanidad Animal.

Identificación de piezas de aves

26. 2.22 En el caso de las aves que se expendan por piezas enteras dentro de una envoltura inviolable, el precintado se podrá efectuar en una tarjeta que puede reemplazar al marchamo o agregarse además de éste. En dicha tarjeta se imprimirá la tipificación completa.

Identificación de trozos de aves

26. 2.23 Los trozos de ave se identificarán con tarjetas similares a las mencionadas en el apartado anterior y se colocará una por cada envoltura o caja inviolable.

Identificación de aves enteras

26. 2.24 El ave inspeccionada y librada al consumo será identificada por un marchamo inviolable donde se consignará su clasificación.

Envases en hojalata

26. 2.25 En los envases de hojalata que contengan productos de origen animal, se consignará en caracteres cuyo relieve sobresalga hacia el exterior, la expresión "Industria Argentina" sin abreviar, "Establecimiento Nº ....", o "Est. Nº ....", "Inspeccionado" o "Insp.". Dichas leyendas se estamparán a cuño en su tapa o fondo, puestas en redondo y el círculo en que se apoyen, no deberá tener menos de dos (2) centímetros de diámetro. Unicamente cuando razones técnicas lo impidan y con la autorización de la Dirección General de Sanidad Animal, la leyenda "Establecimiento Nº " o "Est. Nº .....", podrá no grabarse en el cuño, imprimiéndose en cambio en el rótulo o litografiado.

Codificación de envases

26. 2.26 En los envases que contengan productos de origen animal, se grabarán la fecha de elaboración y el tipo de producto que corresponda a la monografía presentada a la Dirección General de Sanidad Animal. Este requisito puede suplirse mediante el uso de un código que será de conocimiento de la Inspección Veterinaria.

Contralor de un producto por dos o más Reparticiones

26. 2.27 En los establecimientos que elaboran productos de origen animal, controlados además por otras Reparticiones, el titular de la habilitación puede, a su elección, optar por el uso de un solo número oficial para el establecimiento.

Elaboraciones en establecimientos ajenos

26. 2.28 Autorízase a la Dirección General de Sanidad Animal, para que en oportunidad de sobrevenir causas que lo justifiquen, permita con carácter de excepción y en forma transitoria a los establecimientos habilitados para la elaboración de sus productos a ejercer sus actividades, en otros establecimientos similares, también habilitados, pudiendo en tal caso continuar utilizando su propio número de habilitación.

CAPITULO XXVII

27. — CERTIFICADOS

Generalidades

Obligatoriedad del certificado sanitario

27. 1 Toda primera materia, producto, subproducto o derivado animal, destinado al consumo, elaboración o depósito, en un establecimiento habilitado o que se encuentre en tránsito, debe estar amparado permanentemente por un certificado sanitario extendido por la Dirección General de Sanidad Animal de la Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería

Datos a consignar en el certificado

27. 1. 1 En el certificado extendido, se individualizará el producto especificando la naturaleza del mismo, su forma de envío (reses, medias reses, cuartos anteriores, posteriores, cuartos desosados, carne desosada, cajones, canastas, cajas, bultos, barriles, etc.), su peso neto y peso bruto cuando vayan protegidos por continentes, forma de presentación, como ser fresco, enfriado, congelado, conserva, semiconserva, producto conservado, especie zoológica y clasificación comercial (toro, novillo cordero, cerdo), establecimiento de que proviene, fecha y hora de extensión del certificado y lapso de validez del mismo, destino de la mercadería certificada y todo otro dato que por vía reglamentaria exija la Dirección General de Sanidad Animal.

Funcionarios autorizados para firmar certificados

27. 1. 2 El certificado sanitario será firmado por un inspector veterinario. Excepcionalmente podrá autorizarse, en forma individual y expresa, a ayudantes de veterinario a firmar los certificados. Esta autorización, no puede ser extendida nunca para la firma de certificados que amparen mercadería destinada a la exportación.

Responsabilidad de la firma

27. 1. 3 El firmante del certificado se responsabiliza del estado sanitario de la mercadería consignada en el certificado, en el momento de la certificación.

Plazo de validez

27. 1. 4 Se entiende por plazo de validez del certificado, el período comprendido entre el momento de su firma y el tiempo máximo fijado para la entrega de la mercadería en el sitio de destino.

Deterioro de la mercadería durante el plazo de validez del certificado

27. 1. 5 Si durante el plazo de validez del certificado, la mercadería sufriera alteraciones en su perjuicio, la responsabilidad por ello alcanzará al propietario de la misma o a quien se determine, las hubiere podido causar. El inspector receptor, debe obrar de acuerdo al estado sanitario de la mercadería.

Uso de tinta o lápiz tinta de doble faz

27. 1. 6 Todos los certificados deben ser llenados con caracteres fácilmente legibles, con tinta o lápiz tinta indeleble y los duplicados con carbónico de doble faz en buen uso.

Conservación de talones

27. 1. 7 Los talones correspondientes a los certificados extendidos con destino al consumo interno, deben conservarse durante un (1) año. Si se trata de talones correspondientes a certificados de exportación, se deben conservar durante dos (2) años.

Conservación de certificados

27. 1 8 Los mismos períodos consignados en el apartado anterior, rigen también para la conservación de certificados en los establecimientos receptores.

Impresión de formularios

27. 1. 9 Los formularios impresos usados como certificados, deben ser impresos por la Dirección General de Sanidad Animal y distribuidos entre las inspecciones veterinarias de los establecimientos bajo su control. En ningún caso puede delegar esa función en los establecimientos bajo su inspección.

Cambio de leyendas o formato

27. 1.10 La Dirección General de Sanidad Animal puede cambiar el formato, leyenda y color de los certificados, cuando lo considere conveniente o necesario.

Directivas para confección de certificados

27. 1.11 La confección de los certificados debe ajustarse estrictamente a las directivas emanadas de la Dirección General de Sanidad Animal.

Certificados para productos de consumo interno

Certificados para consumo interno

27. 2 Todo producto, subproducto o derivado de origen animal que realice tráfico interjurisdiccional o entre un establecimiento habilitado por la Dirección General de Sanidad Animal a otro en las mismas condiciones, cualquiera sea la ubicación de los mismos, debe ir amparado por su correspondiente certificado sanitario. Dicho certificado se confeccionará de acuerdo a las normas que imparta la Dirección General de Sanidad Animal.

Certificados para productos destinados a la exportación

Certificado para exportación

27. 3 Todo producto, subproducto o derivado de origen animal, para salir del país debe estar provisto de un certificado sanitario extendido por médicos veterinarios de la Dirección General de Sanidad Animal, que acredite que la mercadería es apta para la exportación.

Exigencias del país comprador

27. 3. 1 Los certificados que amparan productos destinados a la exportación, además de los requisitos señalados en este Capítulo, deben ajustarse a las exigencias del país comprador.

Idiomas a usar

27. 3. 2 A pedido del país comprador, las leyendas del certificado pueden ir inscriptas, además del idioma castellano, en el o los idiomas que el país importador exija.

Establecer el país de destino

27. 3. 3 El país de destino de la mercadería debe quedar bien establecido en el certificado sanitario.

Registro de exportadores

27. 3. 4 Todo el que se dedique al comercio de exportación de productos de origen animal, deberá hallarse inscripto en el Registro de Exportadores de la Dirección General de Sanidad Animal. La inscripción se hará de acuerdo a las normas que dicte la Dirección General de Sanidad Animal.

Certificado definitivo

27. 3. 5 Los certificados para exportación extendidos por las inspecciones veterinarias de los establecimientos, deberán ser presentados ante la Dirección General de Sanidad Animal para su convalidación definitiva.

Reinspección en estaciones marítimas, terrestres o aéreas

27. 3. 6 Las inspecciones veterinarias destacadas en las estaciones marítimas, fluviales, terrestres o aéreas, pueden proceder a la reinspección de la mercadería a exportarse, cuando lo consideren necesario.

Certificados sanitarios de los productos importados

Certificados sanitarios y visación consular

27. 4 Todos los productos, subproductos y derivados de origen animal que se importen, deben venir amparados por un certificado sanitario firmado por médico veterinario de la inspección sanitaria oficial del país de origen visado por la respectiva representación consular argentina.

Datos consignados

27. 4. 1 En el certificado deben constar: la naturaleza de la mercadería, forma de envío, peso, método de preparación, país y establecimientos de que proviene, fecha de embarque y de la certificación, identificación del transporte, lugar de arribo y todo otro dato que por vía reglamentaria exija la Dirección General de Sanidad Animal.

Obligatoriedad del castellano

27. 4. 2 El certificado debe ser redactado en idioma castellano, sin perjuicio de usar otro u otros idiomas, si así lo desean las autoridades del país de origen.

Registro de importadores

27. 4. 3 A los fines sanitarios, los importadores deben hallarse inscriptos en un registro abierto en la Dirección General de Sanidad Animal.

Sitio de inspección de la mercadería llegada

27. 4 .4 La mercadería, acompañada por el certificado, puede ser inspeccionada por la autoridad argentina, en el propio sitio de llegada o quien en el establecimiento habilitado a que se le destine.

CAPITULO XXVIII

28. — TRANSPORTES

Generalidades

Exigencias

28. 1 Todo vehículo o parte de él, destinado al transporte de productos, subproductos o derivados de origen animal debe llenar las exigencias consignadas en este Capítulo y las especificadas en este Reglamento.

Uso parcial del vehículo

28. 1. 1 La Dirección General de Sanidad Animal podrá autorizar el uso parcial del vehículo para el transporte de productos, subproductos o derivados de origen animal. Para ser habilitada, la parte del vehículo deberá reunir las condiciones generales requeridas por el presente Reglamento.

Personal

28. 1. 2 El personal afectado a las tareas del transporte de los productos a que hacen referencia los apartados anteriores, se halla sujeto a las que consigna este reglamento para el personal que manipula productos alimenticios.

Revestimiento metálico

28. 1. 3 Los vehículos o parte de ellos, destinados al transporte de productos comestibles carentes de continente o que éste no sea suficientemente seguro para aislar el contenido de contaminaciones exteriores, deberán ser cerrados al exterior a excepción de los orificios de ventilación necesarios, los que deberán estar protegidos por tela antiinsectos y hallarse cubiertos interiormente por material impermeable aprobado por la Dirección General de Sanidad Animal.

Equipo refrigerador o medios aislantes

28. 1. 4 Los vehículos o sus partes destinados al traslado de productos que han sido conservados por el frío y que deben seguir igual tratamiento, contarán con equipo refrigerador. Cuando la distancia y el tiempo del transporte lo permitan, bastará con que posean medios aislantes de la temperatura exterior (vehículo térmico).

Transportes de reses y cuartos refrigerados a carnicerías

28. 1. 5 En el caso que las reses, medias reses y cuartos refrigerados estén destinados a carnicerías próximas al establecimiento expendedor, el transporte podrá hacerse en camiones utilizados ordinariamente para reses frescas.

Exigencias de transportes con refrigeración

28. 1. 6 Los medios de transportes que posean equipos refrigeradores, responderán a las exigencias consignadas en el Capítulo V.

Rieles en los vehículos

28. 1. 7 Para el transporte de reses, medias reses o cuartos, frescos o enfriados, los vehículos o sus partes deberán poseer rieles que permitan la suspensión de la mercadería y cuya altura sea tal que impida su contacto con el suelo.

Transporte de reses y cuartos congelados

28. 1. 8 Las reses, medias reses y cuartos congelados, protegidos con tela de algodón o plástico, cubiertas o no con yute o arpillera, deben transportarse en las condiciones del apartado 28.1.4 y pueden estibarse llenando los recaudos del apartado 28.2.6.

Utensilios y elementos laborales

28. 1. 9 Los utensilios y elementos laborales utilizados en los medios de transporte, responderán a las exigencias especificadas en el apartado 16.3.2.

Prohibición a transportar simultáneamente productos comestibles e incomestibles

28. 1.10 En un mismo medio de transporte o en cada una de sus partes no podrán transportarse simultáneamente en un mismo ambiente, productos comestibles e incomestibles.

28. 1.11 Queda prohibido depositar mercadería comestible en contacto directo con el piso del medio de transporte.

Habilitación de vehículos de carga

28. 1.12 Todo vehículo que concurra para la carga o descarga de los productos mencionados en el apartado 28.1. a un establecimiento con inspección nacional, debe estar habilitado por la Dirección General de Sanidad Animal.

Higiene de vehículos

28. 1.13 Todo vehículo que concurra para la carga de mercadería comestible, a un establecimiento con inspección nacional, debe hallarse higienizado y desodorizado.

Transportes de productos diversos

Tripas frescas o no, saladas o no

28. 2 Las tripas frescas, elaboradas o no, saladas o no, deben ser transportadas en los vehículos, acondicionadas en recipientes impermeables cerrados. Queda prohibido el transporte a granel.

Mondongo natural

28. 2. 1 El mondongo en estado natural, sin limpiar, debe ser transportado en vehículos acondicionado en recipientes impermeables cerrados. En caso de hacerse el transporte a granel, el vehículo debe ser cerrado, protegido interiormente por material impermeable y no permitir la pérdida de líquidos provenientes del mondongo.

Mondongo cocido, semi-cocido congelado o no

28. 2. 2 El mondongo cocido, semi-cocido, al estado natural o congelado, debe ser transportado en los vehículos, dentro de recipientes construidos con material aprobado por la Dirección General de Sanidad Animal.

Menudencias frescas

28. 2. 3 Las menudencias frescas deben ser transportadas en los vehículos dentro de recipientes, colgadas o bien acondicionadas en estanterías metálicas, construidas a ese fin. El vehículo será cerrado.

Transporte de menudencias y carnes

28. 2. 4 Cuando se transporten conjuntamente menudencias y carne fresca, deben separarse unas de otras.

Menudencias congeladas

28. 2. 5 Las menudencias congeladas o los bloques que formen, deben hallarse cubiertos por tela de algodón o plástica, y su transporte se hará en vehículos cerrados, térmicos o no, según el tiempo que éste insuma.

Aislamiento del piso

28. 2. 6 La estiba debe hacerse con el piso aislado por madera, lona, cartón u otro material aprobado por la Dirección General de Sanidad Animal. El material utilizado debe ser construido en secciones y de fácil remoción. Cada sección debe ubicarse en el piso a medida que se vaya completando la estiba anterior, debiendo evitarse que el calzado del obrero pise la capa aislante.

Transporte de carne "chica"

28. 2. 7 El transporte de carne deshuesada, en trozos o cortes pequeños como quijada, músculos de la laringe o esófago, frescos y o congelados se hará en la misma forma que el de las menudencias.

Grasa en rama

28. 2. 8 La grasa en rama se transportará solamente en vehículos cerrados que reúnan las condiciones exigidas por este Reglamento para los productos comestibles.

Grasa fundida

28. 2. 9 La grasa fundida líquida debe ser transportada en vehículos o recipientes que reúnan las condiciones especificadas en el Capítulo XIV.

Prohibición de doble uso

28. 2.10 Los vehículos utilizados para el transporte de productos incomestibles, no pueden ser usados para el transporte de grasas.

Grasa envasada

28. 2.11 La grasa envasada en bolsas de material plástico, u otro material, protegidas o no por cartón será transportada en vehículos cerrados. Cuando el subproducto deba transitar por zonas de temperatura elevada, los vehículos deberán contar con medios de refrigeración adecuados.

Sebos en rama recuperables

28. 2.12 Los sebos en rama destinados a la recuperación a que hace referencia el apartado 14.3.9, inc. c), deben ser transportados en las mismas condiciones que la grasa en rama.

Sebos en rama no recuperables

28. 2.13 Los sebos en rama destinados a la elaboración de subproductos no comestibles, podrán transportarse en cualquier vehículo cerrado o suficientemente tapado.

Chacinados

28. 2.14 Los vehículos destinados al transporte de chacinados, deben reunir los requisitos exigidos en el apartado 28.1.13.

Huevos

28. 2.15 Cuando el transporte de huevos frescos se realice en vehículos abiertos, éstos deberán contar con los elementos necesarios para protegerlos de la lluvia y del sol.

Huevos conservados

28. 2.16 El transporte de huevos conservados por el frío, debe hacerse en vehículos que respondan a las exigencias del apartado 28.1.5. Cuando la distancia sea corta el transporte puede hacerse en vehículos que respondan a las exigencias del apartado 28.1.3.

Productos de la pesca

28. 2.17 El transporte de los productos de la pesca, se ajustará a los requisitos exigidos en el Capítulo XXIII.

Alimento animal, fertilizantes, etc.

28. 2.18 Los subproductos destinados a la alimentación animal, fertilizantes o a la industria, se transportarán en vehículos cerrados o cubierta la carga. La Dirección General de Sanidad Animal tomará los recaudos necesarios para que llegue a destino el producto certificado.

Precintado de vehículos y recipientes

28. 2.19 Los vehículos o recipientes que contengan materia prima, productos, subproductos o derivados de origen animal, serán precintados por el personal destacado por la Dirección General de Sanidad Animal en el establecimiento de origen. Los precintos no serán retirados, ni abiertos los vehículos o recipientes sin la presencia y autorización del inspector del establecimiento de destino.

CAPITULO XXIX

29. — DEL ASESORAMIENTO

Publicidad

29. 1 La Dirección General de Sanidad Animal, dictará las condiciones y normas, en opúsculos y/o folletos explicativos y de divulgación sobre:

a) Construcciones.
b) Condiciones sanitarias de las aguas afluentes y efluentes para las distintas elaboraciones industriales.
c) Normas sobre "modus operandi" en los distintos procesos.
d) Normalización para productos tratados por el frío.
e) Carnes enfriadas y congeladas en los distintos tipos.
f) Menudencias.
g) Aves y subproductos.
h) Pescados.
i) Productos de la caza.
j) Normalización para productos de chacinería, fiambres, embutidos, etc.
k) Normalización de los distintos tipos de conservas.
l) Normalización para los distintos productos "comestibles".
m) Normalización para los distintos productos "incomestibles".
n) Normalización para los productos y subproductos avícolas.
ñ) "Comestibles".
o) "Incomestibles".
p) Normalizacion para diversos productos de la caza
q) Normalización para los distintos productos de la pesca.
r) Normalización de técnicas y metodología para análisis físico-químicos y bacteriológicos.

CAPITULO XXX

30. — PENALIDADES

Sanciones

30. 1 De conformidad con el artículo 2º de la Ley 17.160 de fecha 2 de febrero de 1967, modificatorio del artículo 10 de la Ley 3959 de Policía Sanitaria de los Animales, las infracciones a las normas del artículo mencionado y a las reglamentaciones que en su consecuencia se dicten, sin perjuicio del posible comiso de los productos, serán penadas por la Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería con multas graduables desde Diez mil pesos moneda nacional (pesos 10.000 m/n.) hasta Diez millones de pesos moneda nacional ($ 10.000.000 m/n.), pudiendo disponerse la suspensión o retiro de la habilitación conferida. Impuesta la multa, previo pago de la misma, podrá apelarse dentro de los diez (10) días ante el Juez Nacional.

Infracciones

Casos de aplicación de sanciones

30. 2 Las sanciones consignadas en el apartado anterior serán especialmente aplicables en los casos que se mencionan en los apartados siguientes.

Productos ineptos o no controlados

30. 2. 1 Utilizar en la elaboración de productos alimenticios para uso humano o animal, carnes, productos, subproductos de origen animal y/o sus derivados declarados ineptos o no controlados por la Inspección Veterinaria.

Especie de consumo no autorizado

30. 2. 2 Usar en la elaboración de productos alimenticios para consumo humano, carnes, productos, subproductos o derivados de especies animales, cuyo consumo no está autorizado, exceptuada la especie equina en establecimientos habilitados para su exportación.

Modificación de proporciones o sustitución de los componentes

30. 2. 3 Consignar en los rótulos de los productos proporciones de clase de carne, subproductos, derivados o aditivos que no respondan a los establecidos para el producto en cuestión, así como incluir otros componentes cuyo uso corresponda ser denunciado.

Aditivos de uso no permitido

30. 2. 4 Emplear en la elaboración de productos alimenticios para consumo humano o animal, materias colorantes, conservadores, aromatizantes o cualquier otro aditivo cuyo uso no está aprobado por la presente reglamentación.

Empleo de pesticidas

30. 2. 5 Emplear venenos, antisépticos, pesticidas o productos químicos en general que contaminando las carnes o productos elaborados pueden dañar la salud, disminuir el valor nutritivo de los mismos o no estén autorizados por la Dirección General de Sanidad Animal.

Colorear o aromatizar productos sin autorización o sin declararlo

30. 2. 6 Colorear o aromatizar productos alimenticios para consumo humano sin previa autorización de la Inspección Veterinaria o que esto no se consigne en los rotulados, envases, continentes, etc.

Materias primas alteradas o impuras

30. 2. 7 Elaborar productos alimenticios con materias primas que no reúnan las condiciones establecidas en este Reglamento.

Sustancia diferente a la declarada

30. 2. 8 Emplear en la elaboración de alimentos, sin previa autorización, sustancias diferentes o de distinta calidad a las declaradas en la composición aprobada.

Acumulación de detritos — 30. 2. 9 Permitir que en las dependencias se acumulen productos que puedan favorecer los malos olores y propagación de insectos, como ser huesos, intestinos, estiércol.

Introducir productos al establecimiento sin autorización — 30. 2.10 Introducir en los establecimientos, animales, carnes, productos, subproductos o derivados sin autorización de la Inspección Veterinaria.

Extraer productos sin certificación sanitaria — 30. 2.11 Extraer productos sin certificación de la Inspección Veterinaria.

Elaboración o manipuleo de productos en contravención al Reglamento — 30. 2.12 Elaborar o manipular productos en contravención con las disposiciones del Reglamento.

Utilizar elementos de la Inspección Veterinaria — 30. 2.13 Utilizar los sellos, certificados o cualquier documento perteneciente a la Inspección Veterinaria.

Destruir o cambiar sellos o marcas — 30. 2.14 Destruir total o parcialmente, cambiar o modificar rótulos, sellos, marcas o cualquier otra identificación aplicada por la Inspección Veterinaria.

Falsedad de las informaciones — 30. 2.15 Proporcionar informes inexactos sobre datos referentes a calidad, cantidad o procedencia de los productos o negar informes o datos que se relacionen con la Inspección Veterinaria.

Trabar o interferir en la acción de los funcionarios — 30. 2.16 Dificultar, impedir o trabar la acción de los funcionarios de la Dirección General de Sanidad Animal, en el ejercicio de sus funciones específicas.

Falsa rotulación — 30. 2.17 Rotular, como elaborados en un establecimiento, productos que lo fueron en otro.

Falta de libreta sanitaria — 30. 2.18 Permitir trabajar en el establecimiento a personas que no posean la libreta sanitaria expedida por autoridad competente.

Modificación de fluentes — 30. 2.19 Modificar los sistemas sanitarios de fluentes sin autorización de la Dirección General de Sanidad Animal.

Pululación de roedores — 30. 2.20 Permitir la pululación de roedores u otros animales perjudiciales para la sanidad y/o la industria.

A N E X O 1

FACSIMIL Nº 1

ARGENTINA
18
INSP

Sello a tinta que se aplica en las reses, medias reses y cuartos bovinos. El número central del sello corresponde a la identificación del Inspector Veterinario actuante. (Ver 26.2.14).

FACSIMIL Nº 2

ARGENTINA
52
INSP

Sello a tinta que se aplica en las reses, medias reses y cuartos ovinos, porcinos y caprinos. El número central del sello corresponde a la identificación del Inspector Veterinario actuante. (Ver 26.2.14)

A N E X O 2

FACSIMIL Nº 1

SECRETARIA DE ESTADO DE AGRICULTURA Y GANADERIA DE LA NACION
DIRECCION GENERAL DE SANIDAD ANIMAL
DIRECCION DE INSPECCION DE CARNES

SERIE V — № 737825 — Fórmula Nº 1 100.000-7/64

CERTIFICADO SANITARIO

El que suscribe, certifica haber inspeccionado, de acuerdo con las disposiciones reglamentarias en vigor, los siguientes productos, que se autoriza al Sr. ______
a cargar en la estación o puerto ______

Camión Nº ______ procedente del establecimiento número o letra ______
de ______ destinado a consumo
en ______

ESTE CERTIFICADO ES VALIDO POR ______ DIAS

INTERVINE: ______ de 196__

______ Inspección Veterinaria — ______ Aclaración de firma — SELLO ______ Facsímil Director Inspección de Carnes

ADVERTENCIA. — Este certificado debe ser remitido por el fabricante al destinatario de la mercadería. En caso de exportación, este certificado debe ser canjeado por el correspondiente en la Oficina de Certificados de Exportación de esta Secretaría de Estado. Si por el contrario la mercadería fuera devuelta al establecimiento de origen, este certificado será también devuelto a su vez.

Formulario de certificados que acompañan a las carnes y derivados de los mismos. (Ver 27.1.1).-

CERTIFICADO PARA EL REMITENTE

A N E X O 2

FACSIMIL Nº 2

SECRETARIA DE ESTADO DE AGRICULTURA Y GANADERIA DE LA NACION
DIRECCION GENERAL DE SANIDAD ANIMAL
DIRECCION DE INSPECCION DE CARNES

SERIE V — № 737825 — Fórmula Nº 3 100.000-7/64

PERMISO DE EMBARQUE

Autorízase al Sr. ______
a cargar en la estación o puerto ______

Camión Nº ______ procedente del establecimiento número o letra ______
de ______ destinado a consumo
en ______

ESTE CERTIFICADO ES VALIDO POR ______ DIAS

INTERVINE: ______ de 196__

______ Inspección Veterinaria — ______ Aclaración de firma — SELLO ______ Facsímil Director Inspección de Carnes

AUTORIZACION PARA LAS EMPRESAS DE TRANSPORTES.

ANEXO 2

FACSIMIL Nº 3

SECRETARIA DE ESTADO
DE AGRICULTURA Y GANADERIA
DIRECCION GENERAL DE SANIDAD ANIMAL
Dirección de Inspección de Carnes
Sección Contralor de Tráfico

Serie A Nº 11701

PERMISO DE DESEMBARQUE

Para la autoridad aduanera o del F.F.C.C.

Autorízase al señor .... *a transportar desde la estación o puerto* .... *del vapor* .... *los siguientes productos:* ....
....
....
....
....
....
camión No. .... *con destino al establecimiento número o letra* ....
de .... *sito en* ....
para su inspección sanitaria.

ESTE PERMISO ES VALIDO POR .... DIAS.

INTERVINE:

.... de 19...

.... Inspección Veterinaria .... Inspección Veterinaria

---

Documento que se extiende para la autoridad aduanera ó del ferrocarril, para autorizar el tránsito de mercaderías desde estaciones ferroviarias, aeroestaciones ó puertos, con destino a un establecimiento.

Este documento queda en poder de las autoridades citadas.

ANEXO 2

FACSIMIL Nº 4

SECRETARIA DE ESTADO
DE AGRICULTURA Y GANADERIA
DIRECCION GENERAL DE SANIDAD ANIMAL
Dirección de Inspección de Carnes
Sección Contralor de Tráfico

Serie A Nº 11701

PERMISO DE TRANSITO

Para el Interesado

Autorízase al señor .... *a transportar desde la estación o puerto* .... *del vapor* .... *los siguientes productos:* ....
....
....
....
....
....
camión No. .... *con destino al establecimiento número o letra* ....
de .... *sito en* ....
para su inspección sanitaria.

ESTE PERMISO ES VALIDO POR .... DIAS.

INTERVINE:

.... de 19...

.... Inspección Veterinaria .... Inspección Veterinaria

---

Documento que se extiende para autorizar el tránsito de mercaderías desde estaciones ferroviarias, aeroestaciones o puertos, con destino a un establecimiento.

Este documento debe acompañar la mercadería hasta el establecimiento.-

ANEXO 3

FACSIMIL Nº 1

INDUSTRIA ARGENTINA
SECRETARIA DE ESTADO DE
AGRICULTURA Y GANADERIA
ESTABLECIMIENTO Nº.....
INSPECCIONADO

Sello a tinta para los preparados alimenticios que permitan su aplicación, dimensiones 7 x 4 cm.; y a presión o fuego para los cajones o toneles que contengan esos preparados, dimensiones mínimas 10 x 14 cm.

ANEXO 3

FACSIMIL Nº 2



Inscripciones que deben ser estampadas en relieve en los envases de hojalata que contengan productos de origen animal. Diametro mínimo 2 cm. (Ver 26.2.25).

FACSIMIL Nº 3





Inscripciones que deben ser estampadas en los marchamos que se aplican a los productos que no permiten el sellado a tinta del facsímil nº 1. Diámetro 2 cm.

ANEXO 3

FACSIMIL Nº 4

-INDUSTRIA ARGENTINA-
SECRETARIA DE ESTADO DE AGRICULTURA Y GANADERIA
EST.Nº........
....
(PRODUCTO)
PESO BRUTO .... TARA ....
ELABORADO: MES ...... AÑO ......

Inscripciones que deben llevar en una de las tapas, en pintura blanca al aceite o estampado a fuego, los barriles que contengan grasas (Ve...

Los barriles que contengan sebos, llevarán ambas tapas pintadas de blanco y sobre ese fondo, se estampará a fuego o en pintura negra, las inscripciones precedentes. (Ver 26.2.5).

ANEXO 4

FACSIMIL Nº 1



Sello a tinta que se aplica en las reses, medias reses y cuartos equinos. El numero central del sello corresponde a la identificación del Inspector Veterinario actuante. (Ver 26.2.15).

ANEXO 4

FACSIMIL Nº 2



Sello que debe aplicarse en los productos preparados con carne equina, así como también en los envases que contengan dichos productos. Dimensiones 9,5 x 5 cm. (Ver 26.2.16).

ANEXO 4

FACSIMIL Nº 3



Sello que debe aplicarse en los certificados que amparan la remisión de carne, subproductos y derivados equinos.

INDICE POR MATERIAS

Comando en Jefe de la Fuerza Aérea
EMPLEADOS
Ratifícanse designaciones.

DECRETO Nº 4.529. — Bs. As., 7|8|68.

VISTO el Expediente Nº 189.162 (Cdo. P), Nº 86.353|75 (Cdo. J. F. A.), lo informado por el señor Comandante en Jefe de la Fuerza Aérea y lo propuesto por el señor Ministro de Defensa, y

CONSIDERANDO:

Que por Resolución N 698, de fecha 13 de noviembre de 1967 jurisdiccional del Comando en Jefe de la Fuerza Aérea, se dispuso el nombramiento de un determinado número de personal con sujeción al Estatuto para el Personal Civil de las Fuerzas Armadas (R. A. 7);

Que en esa oportunidad no fue posible elevar en término el pedido de ratificación de dicho acto administrativo, conforme lo prevé la Ley Nº 17.063, de fecha 16 de diciembre de 1966;

Que ello fue como consecuencia de que el personal nombrado, no había reunido la totalidad de la documentación reglamentaria que para su confirmación es requisito indispensable en el ámbito del Comando en Jefe de la Fuerza Aérea;

Que habiéndose obviado el inconveniente señalado y a los efectos de la confirmación de la precitada Resolución número 698|67;

El Presidente de la Nación Argentina, Decreta:

Artículo 1º — Convalídase la Resolución Nº 698, de fecha 13 de noviembre de 1967 del Comando en Jefe de la Fuerza Aérea, acto mediante el cual se dispuso la designación de Seis (6) agentes en la Carrera Personal Administrativo, Clase III del Estatuto para el Personal Civil de las Fuerzas Armadas (R. A. 7).

Art. 2º — El presente decreto será refrendado por el señor Ministro de Defensa y firmado por el señor Comandante en Jefe de la Fuerza Aérea.

Art. 3º — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y vuelva al Comando en Jefe de la Fuerza Aérea para su archivo en el Comando de Personal.

ONGANIA. — Emilio F. van Peborgh — Adolfo T. Alvarez

DECRETO Nº 4.530. — Bs. As., 7|8|68.

VISTO el Expediente Nº 97.041 (Cdo. J. F. A.), lo informado por el señor Comandante en Jefe de la Fuerza Aérea y lo propuesto por el señor Ministro de Defensa, y

CONSIDERANDO:

Que de acuerdo con lo establecido en el artículo 2º de la Ley Nº 17.063, Aerolíneas Argentina, Empresa del Estado, solicita la ratificación del Poder Ejecutivo Nacional de la designación de ocho agentes en la carrera de personal aeronavegante, especialidad Navro, dispuesta mediante Resolución Nº 80, de fecha 29 de mayo del corriente año;

Que el personal cuya confirmación se gestiona resulta imprescindible para el cumplimiento de la actividad de vuelo que la mencionada Empresa tiene programada y para ajustarse al régimen de trabajo que la autoridad competente ha establecido para la función que desempeñará el mismo;

Que no es posible absorber las tareas correspondientes a estos cargos, con otros agentes de la Empresa, por no existir empleados que reúnan los requisitos específicos que aquellos cargos exigen;

Que las plazas a cubrir se encuentran previstas en la dotación existente;

Por ello:

El Presidente de la Nación Argentina, Decreta:

Artículo 1º — Ratifícanse, en función de lo prescripto por la Ley Nº 17.063, los nombramientos dispuestos por Resolución Nº 80|68, del Administrador General de Aerolíneas Argentinas, Empresa del Estado, que a continuación se especifican: Caldarelli Miguel (Clase 1930, Lib. Enr. 4.493.137); Franco Rafael Gerardo (Clase 1932, L. E. 6.477.113); Labayrú Jorge Antonio (Clase 1929, L. E. 4.057.043); Riai Raúl José (Clase 1930, L. E. 4.063.989); Rodríguez Manuel Pedro (Clase 1923, L. E. 3.738.240); Velarde Eduardo Salvador (Clase 1922, L. E. 2.309.030); Yuchak User (Clase 1922, L. E. 1.673.060); y Zambrano Enrique (Clase 1924, Lib. Enr. 4.454.948).

Art. 2º — El gasto emergente será imputado a Rubro I, Gastos Inciso 1, Gastos en Personal, Apartado A, Sueldos, Crédito Principal 3, Personal Navegante; o similar, del presente ejercicio presupuestario.

Art. 3º — El presente decreto será refrendado por el señor Ministro de Defensa y firmado por el señor Comandante en Jefe de la Fuerza Aérea.

Art. 4º — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial, tomen intervención el Tribunal de Cuentas de la Nación y la Contaduría General de la Nación y vuelva al Comando en Jefe de la Fuerza Aérea (Aerolíneas Argentinas, Empresa del Estado), a sus efectos.

ONGANIA. — Emilio F. van Peborgh. — Adolfo T. Alvarez

Dirección Nacional de Aduanas
ADUANA
DESPACHANTES Y APODERADOS. — Reemplázase el "Programa de Examen".

RESOLUCION Nº 6.462 - Bs. As.,9/8/68. DNCGDE

VISTO la Resolución Nº 5.525/68 comunicada en el Boletín Nº 132 de 1968 por la cual se establece el régimen de inscripción de Despachantes de Aduana y Apoderados en todas las Aduanas y Receptorías del país, y

CONSIDERANDO:

Que el programa de examen determinado para la rendición de las pruebas de suficiencia establecido en esa norma es necesario adecuarlo a las últimas disposiciones legales y reglamentarias que rigen la materia;

Que para ello es preciso rectificar algunos puntos de las bolillas, actualizar otros e insertar nuevos temas;

Por ello,

El Interventor en la Dirección Nacional de Aduanas, Resuelve:

Artículo 1º — Se reemplaza el "Programa de Examen para Despachantes de Aduana y Apoderados" anexo a la Resolución Nº 5.535 de 1968 publicada en el Boletín de la Dirección Nacional de Aduanas Nº 132 de fecha 19 de julio ppdo. por el que se inserta a continuación.

Art. 2º — Regístrese, hágase saber a la Secretaría de Estado de Hacienda la presente Resolución. Diligenciado que fuere, publíquese en el Boletín Oficial, Boletín de la Dirección Nacional de Aduanas y Recopilación Mensual de Boletines. Comuníquese al Centro de Despachantes de Aduana, fecho con la debida constancia remítase a la Dirección de Inspección y Fiscalía para su conocimiento y demás fines, archívese.

Benjamín Moritán Colman.

PROGRAMA DE EXAMENES PARA DESPACHANTES DE ADUANA

BOLILLA I

a) Generalidades:
Aduana: Organización, funciones, competencia —Ley 17.325—; requisitos, faltas, penalidades, recursos.

b) Importación:
Requisitos en el lugar de embarque: conocimiento, facturas, notas de empaque. Documentación de orden financiero exigible en las importaciones (cartas de crédito, letras, formularios del Banco Central, formularios de depósitos previos, etc.). Despacho Directo: definición, plazos, formalidades, declaración, verificación, vencimiento, multas automáticas, control de valores. Liquidación y pagos de derechos. Retiro a plaza: términos de almacenaje y tarifas. Anulación del despacho. Confección de un despacho.

c) Operaciones especiales:
Muestras: Definición, límites, procedimientos para su despacho. Encomiendas marítimas y postales: definiciones, régimen, procedimientos, penalidades.

d) Régimen arancelario:
Concepto general: Derechos, forma de tributarios. Valores oficiales y normales, definición de conceptos.
Notas explicativas para la interpretación de la Nomenclatura y las principales notas legales establecidas en cada capítulo para la mejor ubicación de las mercaderías.
Unidades de medida. Rebajas: roturas, mermas y tolerancias.

e) Régimen penal:
Notificaciones —Recursos —Tribunal Fiscal.

f) Régimen Operaciones Asociación Latinoamericana de Libre Comercio. (A.L.A.L.C.). Concepto General.

BOLILLA II

a) Generalidades:
Nociones generales. Legislación sobre domicilio. —Mandato civil y comercial. Endosos.

b) Importación:
Documentación a depósito: definición, plazos, formalidades, multas automáticas, operaciones con mercaderías documentadas a depósito. Término del depósito: rezagos. Plazoletas. Servicios Portuarios. Confección de un despacho.

c) Operaciones especiales:
Franquicias generales y especiales; su tramitación. —Comprobación de destino; su régimen. —Mercaderías tipificadas.

d) Régimen arancelario:
Clasificación y normas de despacho: definición, vigencia —Tribunal de Clasificaciones: su régimen. —Declaraciones condicionales y supeditadas.

e) Régimen penal:
Retiro bajo fianza. —Forma de comercialización de las mercaderías detenidas y de rezagos. Casos, procedimientos, recursos. Procedimiento en plaza R. C. Dto. 4.531/65.

f) Régimen Operaciones Asociación Latinoamericana de Libre Comercio. (A.L.A.L.C.). Concepto General.

BOLILLA III

a) Generalidades:
Concepto sobre las leyes: su obligatoriedad, vigencia, aplicación, modo de contar los intervalos en derecho. Enunciación y conceptos generales de las leyes aduaneras.

b) Exportación:
Documentación. Requisitos previos. Intervención de otros organismos estatales. Relaciones juradas. Derechos de exportación. Reseña del sistema penal aplicable. Penalidades. Reintegros promocionales. Valores índices. Otros gravámenes. Solicitud previa de embarque; datos que debe contener; lugar y razones motivantes de su presentación. Valores FOB: su aplicación; ¿quiénes lo conforman?; importancia que tiene la fecha de iniciación y terminación de los embarques. Exportaciones temporarias; su régimen. Confección de un permiso de embarque.

c) Operaciones especiales:
Reembarcos: formalidades, requisitos, penalidades. Encomiendas postales internacionales; clases, formalidades, plazos, penas, reexpedición.

d) Régimen arancelario:
Modo de pesar las mercaderías. Alternativas a que están sujetas las mercaderías con aumento de valor por la Aduana. Noción sobre valores normales con ajuste a Bruselas.

e) Régimen penal: Ejecución de sentencias firmes: vía administrativa y judicial.

f) Régimen Operaciones Asociación Latinoamericana de Libre Comercio. (A.L.A.L.C.). Concepto General.

BOLILLA IV

a) Generalidades:
Concepto sobre comerciantes y actos de comercio: definiciones, capacidad, obligaciones comunes a todos los comerciantes. Fianzas. Sociedades colectivas y de responsabilidad limitada.

b) Importación:
Rectificaciones y ampliaciones. Derechos de importación y otros gravámenes. Despacho Directo y Forzoso: definición, clases de mercaderías y formalidades. Confección de un despacho. Intervención de otros organismos estatales.

c) Operaciones especiales:
Importación y exportación temporaria: definiciones, requisitos, plazos. Régimen especial de despacho de las cargas aéreas. Confección de solicitudes.

d) Régimen arancelario:
Convenios comerciales: definición, ejemplos, aplicabilidad. Desnaturalización de mercaderías. Nomenclatura Arancelaria de Bruselas: normas para la declaración. Reglas generales para la interpretación de la Nomenclatura.

e) Régimen penal:
Autodenuncias. Retiro bajo fianza: casos, condiciones. Sanciones penales por falsas declaraciones en más o en menos. Atenuaciones.

f) Régimen Operaciones Asociación Latinoamericana de Libre Comercio. (A.L.A.L.C.). Concepto General.

BOLILLA V

a) Generalidades:
Conocimientos generales sobre régimen de derechos a las importaciones. Régimen bancario: nociones generales sobre su técnica. Cartas de crédito. Seguros de mercadería.

b) Exportación:
Documentación. Requisitos previos. Intervención de otros organismos estatales. Verificación de la mercadería en el punto de embarque. Aviso de embarque. Estadística. Penalidades. Reintegros promocionales. Regímenes especiales (lanas, cueros, fruta fresca, etc.). Negociación de divisas; su régimen. Términos de presentación al guarda de los cumplidos de embarques efectuados. Consecuencia de su incumplimiento. Conocimiento de embarque. Diferencias. Draw-back; Su régimen y decretos que lo constituyeron. Anulación de permiso de embarque: casos. Confección de un permiso de embarque.

c) Operaciones especiales:
Tránsito: denifición, formalidades, prohibiciones, excepciones. Zona Franca, Tierra del Fuego e Islas del Atlántico Sud y Antártida Argentina.

d) Régimen arancelario:
Libre retorno de mercaderías exportadas: definición, requisitos, plazos. Régimen de "Draw-back" y de reintegros de exportación: definición, formalidades.

e) Régimen penal:
Conforme y pago. —Cargos y partes. —Régimen del Abandono. Tribunal Fiscal. Definición de la figura de contrabando.

f) Cargas aéreas:
Confección de una póliza de importación.

g) Régimen Operaciones Asociación Latinoamericana de Libre Comercio. (A.L.A.L.C.). Concepto General.

BOLILLA VI

a) Generalidades:
Disposiciones constitucionales sobre aduanas. —Noción y enunciación de las leyes aduaneras. —Nociones de tecnología mercantil, contratos, letras, endosos. Legislación penal aduanera, nociones generales. Régimen de apelación.

b) Importación:
Despacho directo forzoso: concepto clases de mercaderías. —Análisis: nociones generales. —Procedimientos para la extracción de muestras. Reclamaciones. Confección de un despacho de importación.

c) Operaciones especiales:
Equipajes: su definición y limitaciones. —Equipajes diplomáticos. Libretas de paso por aduanas: concepto. Fianzas aduaneras.
Rancho: definición, embarques, transbordos, descargas. Extracción de sobrantes.
Identificación de mercaderías.

d) Régimen arancelario:
Tribunal de Clasificaciones: su régimen. Clasificaciones y normas de despacho: definición, vigencia. —Declaraciones condicionales y supeditadas. Regímenes promocionales de inversión de capitales y líneas de producción.

e) Régimen procesal:
Tribunal fiscal. Tribunales en lo penal Económico. Recursos. —Apelación. Cargos y reparos. Definición. Recursos.

f) Régimen Operaciones Asociación Latinoamericana de Libre Comercio. (A.L.A.L.C.). Concepto General.

Secretaría de Justicia
SOCIEDADES ANONIMAS
Déjase sin efecto autorización de funcionamiento.

RESOL. I.G.J. Nº 1.397. — Bs. As., 19|7|68.

VISTO el Expediente N. 6.651 relacionado con el funcionamiento de la sociedad Minera Aluminé. Sociedad Anónima Industrial, Comercial y Financiera; atento a que la misma no ha celebrado las asambleas que debieron considerar los ejercicios de los años 1966 y 1967 y de conformidad con lo dictaminado por la Inspección General de Justicia.

El Secretario de Justicia. Resuelve:

Artículo 1º — Déjase sin efecto la autorización para funcionar como sociedad anónima, otorgada por Decreto Nº 1.585, de fecha 3 de febrero de 1954, a la sociedad Minera Aluminé. Sociedad Anónima Industrial. Comercial y Financiera, constituida el 13 de abril de 1953. Dicha sociedad deberá dar cumplimiento a las disposiciones del artículo 429 del Código de Comercio.

Art. 2º — Publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y vuelva a la Inspección General de Justicia.

Etchebarne.

RESOL. I.G.J. Nº 1.409. — Bs. As., 19|7|68.

VISTO el Expediente N. 9.802, relacionado con el funcionamiento de la sociedad "Eselmec". Sociedad Anónima Comercial e Industrial"; atento a que sus accionistas en asamblea celebrada el 19 de abril de 1968 resolvieron la disolución anticipada y liquidación de la misma y de conformidad con lo establecido por la Inspección General de Justicia.

El Secretario de Justicia. Resuelve:

Artículo 1º — Déjase sin efecto la autorización para funcionar como sociedad anónima, otorgada por Decreto Nº 5.411, de fecha 5 de mayo de 1959, a la sociedad "Eselmec", Sociedad Anónima Comercial e Industrial", constituida el 7 de octubre de 1958. Dicha sociedad deberá dar cumplimiento a las disposiciones del artículo 429 del Código de Comercio.

Art. 2º — Publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y vuelva a la Inspección General de Justicia.

Etchebarne.

RESOL. I.G.J. Nº 1.410. — Bs. As., 19|7|68.

VISTO el Expediente N-5.695, relacionado con el funcionamiento de la sociedad "Falyco", Sociedad Anónima Inmobiliaria, Financiera, Industrial y Comercial; atento a que la misma no ha celebrado las asambleas que debieron considerar los ejercicios correspondientes al año 1963 y siguientes y de conformidad con lo dictaminado por la Inspección General de Justicia,

El Secretario de Justicia, Resuelve:

Artículo 1º — Déjase sin efecto la autorización para funcionar como sociedad anónima, otorgada por Decreto Nº 7.637, fecha 19 de abril de 1951, a la sociedad "Falyco", Sociedad Anónima Inmobiliaria, Financiera, Industrial y Comercial, constituida el 2 de octubre de 1950. Dicha sociedad deberá dar cumplimiento a las disposiciones del artículo 429 del Código de Comercio.

Art. 2º — Publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y vuelva a la Inspección General de Justicia.

Etchebarne.

REOL. I.G.J. Nº 1.411. — Bs As., 19|7|68.

VISTO el Expediente N. 5.039, relacionado con el funcionamiento de la sociedad "Mecánica Rural, Sociedad Anónima Comercial e Industrial"; atento a que sus accionistas en asamblea celebrada el 20 de mayo de 1968 resolvieron la disolución anticipada y liquidación de la misma y de conformidad con lo dictaminado por la Inspección General de Justicia,

El Secretario de Justicia,
Resuelve:

Artículo 1º — Déjase sin efecto la autorización para funcionar como sociedad anónima, otorgada por Decreto Nº 25.550, de fecha 25 de agosto de 1947, a la sociedad "Mecánica Rural, Sociedad Anónima Comercial e Industrial", constituida el 31 de marzo de 1947. Dicha sociedad deberá dar cumplimiento a las disposiciones del artículo 429 del Código de Comercio.

Art. 2º — Publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y vuelva a la Inspección General de Justicia.

Etchebarne.

RESOL. I.G.J. Nº 1.439. — Bs. As., 19|7|68.

VISTO el Expediente N. 6.597, relacionado con el funcionamiento de la sociedad Bieger, Sociedad Anónima Comercial e Industrial; atento a que la misma no ha celebrado las asambleas que debieron considerar los ejercicios del año 1965 y siguientes y de conformidad con lo dictaminado por la Inspección General de Justicia,

El Secretario de Justicia,
Resuelve:

Artículo 1º — Déjase sin efecto la autorización para funcionar como sociedad anónima, otorgada por Decreto Nº 5.187, de fecha 2 de abril de 1954, a la sociedad Bieger, Sociedad Anónima Comercial e Industrial, constituida el 11 de marzo de 1953. Dicha sociedad deberá dar cumplimiento a las disposiciones del artículo 429 del Código de Comercio.

Art. 2º — Publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y vuelva a la Inspección General de Justicia.

Etchebarne.

RESOL. I.G.J. Nº 1.448. — Bs. As., 23|7|68.

VISTO el Expediente N. 18.101, relacionado con el funcionamiento de la sociedad "Caepa, Compañía Argentina Elaboradora de Productos Alimenticios, Sociedad Anónima"; atento a que la misma no ha celebrado las asambleas que debieron considerar los ejercicios de los años 1964 y siguientes y de conformidad con lo dictaminado por la Inspección General de Justicia,

El Secretario de Justicia,
Resuelve:

Artículo 1º — Déjase sin efecto la autorización para funcionar como sociedad anónima, otorgada por Resolución de la Inspección General de Justicia Nº 904, de fecha 23 de octubre de 1964, a la sociedad "Caepa, Compañía Argentina Elaboradora de Productos Alimenticios, Sociedad Anónima", constituida el 11 de marzo de 1964. Dicha sociedad deberá dar cumplimiento a las disposiciones del artículo 429 del Código de Comercio.

Art. 2º — Publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y vuelva a la Inspección General de Justicia.

Etchebarne.

RESOL. I.G.J. Nº 1.463. — Bs. As., 23|7|68.

VISTO el Expediente N-7.011, relacionado con el funcionamiento de la sociedad Komfy, Sociedad Anónima Comercial e Industrial; atento a que la misma no ha celebrado las asambleas que debieron considerar los ejercicios correspondientes a los años 1966 y 1967 y de conformidad con lo dictaminado por la Inspección General de Justicia,

El Secretario de Justicia,
Resuelve:

Artículo 1º — Déjase sin efecto la autorización para funcionar como sociedad anónima, otorgada por Decreto número 4.108, de fecha 18 de marzo de 1954, a la sociedad Komfy, Sociedad Anónima Comercial e Industrial, constituida el 30 de diciembre de 1953. Dicha sociedad deberá dar cumplimiento a las disposiciones del artículo 429 del Código de Comercio.

Art. 2º — Publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y vuelva a la Inspección General de Justicia.

Etchebarne.

RESOL. I.G.J. Nº 1.467. — Bs. As., 23|7|68.

VISTO el Expediente N. 14.557, relacionado con el funcionamiento de la sociedad "Sandoz Colorquímica, Sociedad Anónima Industrial y Comercial"; atento a que sus accionistas en asamblea celebrada el 11 de diciembre de 1967, resolvieron su fusión con la sociedad "Sandoz Argentina, Sociedad Anónima Industrial y Comercial", mediante la absorción de aquélla por ésta y de conformidad con lo dictaminado por la Inspección General de Justicia,

El Secretario de Justicia,
Resuelve:

Artículo 1º — Déjase sin efecto la autorización para funcionar como sociedad anónima, otorgada por Resolución Ministerial Nº 2.545, de fecha 10 de noviembre de 1961, a la sociedad "Sandoz Colorquímica, Sociedad Anónima Industrial y Comercial", constituida el 4 de octubre de 1961. Dicha sociedad deberá dar cumplimiento a las disposiciones del artículo 429 del Código de Comercio.

Art. 2º — Publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y vuelva a la Inspección General de Justicia.

Etchebarne.

Secretaría de Gobierno
DIRECCION NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL

PUBLICACIONES. — Precio de venta del folleto con el reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal.

DISPOS. Nº 15. — Bs. As., 19|8|1968

VISTO el Expediente Nº 6.821|68, por el que la Dirección del Boletín Oficial (División de Legislación) solicita la aprobación del precio de venta del folleto "Sanidad Animal - Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal", y

CONSIDERANDO:

Que esta Dirección Nacional está facultada por el artículo 12 del Decreto Nº 659|47 a destinar a la venta las publicaciones a su cargo, a cuyo efecto el Decreto Nº 14.638|60 la autoriza a fijar directamente el precio de venta de tales ediciones;

Que esta Dirección Nacional está también facultada por el artículo 6º de este último decreto a excluir de la venta hasta un determinado número de ejemplares de cada edición para distribuir libre de cargo entre las Reparticiones Nacionales y Provinciales que lo soliciten.

Por ello

El Director Nacional del Registro Oficial, Dispone:

Artículo 1º — Fíjase en trescientos cincuenta pesos moneda nacional (m$n. 350) el precio de venta directa al público del folleto titulado "Sanidad Animal - Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal" cuya publicación se halla a cargo de esta Dirección Nacional, el que deberá estar impreso en cada ejemplar, salvo lo previsto en el artículo 2º.

Art. 2º — Destínase hasta la cantidad de trescientos (300) ejemplares de la edición para distribuir entre las reparticiones nacionales y provinciales que lo soliciten; debiendo cada ejemplar llevar impresa la leyenda "sin cargo".

Art. 3º — El producido que se obtenga de la venta de la publicación de que se trata, ingresará a Rentas Generales en la forma que establecen las disposiciones vigentes, de conformidad con lo previsto en el artículo 3º del Decreto Nº 14.638|60.

Art. 4º — Comuníquese, publíquese en el Boletín Oficial de la República Argentina y archívese.

Héctor P. Armelín.

RESOLUCIONES DE REPARTICION

MINISTERIO DEL INTERIOR

Secretaría de Justicia

INSPECCION GRAL. DE JUSTICIA

Sanción de apercibimiento a la firma Ocira Sociedad Anónima, Comercial, Industrial y de Representaciones.

RESOL. Nº 13.880. — Bs. As., 17|3|67

VISTO: Las presentes actuaciones de la sociedad "Ocira" Sociedad Anónima, Comercial, Industrial y de Representaciones, de las que resulta que la entidad no ha celebrado sus asambleas ordinarias en los plazos legales, de conformidad con las facultades acordadas por el decreto número 7112|52,

El Inspector General de Justicia,
Resuelve:

1º — Aplicar la sanción de apercibimiento con cargo de publicación a costa de la entidad infractora.

2º — Regístrese la resolución ministerial de fs. 31 y la presente, en la Oficina de Registros y Ficheros.

3º Cumplido, intímese a la sociedad para que en el plazo de diez días acredite en este expediente el cumplimiento de lo ordenado en el punto 1º de la presente.

4º — Comuníquese por certificada con aviso de retorno. Vencido el plazo acordado, vuelva a despacho.

Enrique Zaldívar.

$ 300. - e.23|8 Nº 23.132 v.26|8|68

AVISOS OFICIALES
NUEVOS

MINISTERIO DE ECONOMIA Y TRABAJO

Secretaría de Hacienda

DIRECCION NACIONAL DE ADUANAS

Se hace saber a quien o quienes se consideren con derechos a las mercaderías intervenidas y afectadas a los expedientes que a continuación se detallan que se ha dictado fallo de Comiso en las fechas que se indican:

Expediente Nº	Fecha del Fallo
601131/64	31/10/67
600244/67	28/ 6 /68
487013/66	13/ 2 /68
600052/65	3/ 6 /68

Fdo.: Aníbal P. Pastor, Subadministrador Aduana de la Capital. — Departamento Contencioso, 26 de julio de 1968.

e.26|8-Nº 4.616 v.26|8|68

Se hace saber al señor Daniel Oscar Mondadori, que en el Expediente 600910|1967, se dictó el fallo que Resuelve: Comisar en forma irredimible la mercadería de autos - Condenar al prevenido Daniel Oscar Mondadori al pago de una multa accesoria de dos veces el valor de la mercadería secuestrada, importe que ingresará a Rentas Generales.

Fdo.: Aníbal P. Pastor, Subadministrador Aduana de la Capital. — Departamento Contencioso, 26 de julio de 1968.

e.26|8-Nº 4.617 v.26|8|68

Se hace saber al señor Antonio Mercedes Ferreyra que en el Expediente 570719|66 se dictó el fallo que Resuelve: Adjudicar el producido del remate dispuesto en la parte "in fine" del segundo parágrafo de la Resolución agregada al oficio de fs. 1 conjuntamente con el importe de una multa equivalente a cuatro veces el valor de la mercadería en la forma prescripta por el Art. 204 de la Ley de Aduana t. o. 1962 previa deducción de lo que al Fisco corresponda el 100 o|o a favor de los señores Antonio Mercedes Ferreyra y Gregorio Isaurralde en su doble carácter de denunciantes y aprehensores.

Fdo.: Ricardo Malcolm Gilmore, Administrador de la Aduana de la Capital. — Departamento Contencioso, 26 de julio de 1968.

e.26|8-Nº 4.618 v.26|8|68

Se hace saber al señor Víctor J. Senestrari, que en el Expediente 481428|65 se dictó el fallo que Resuelve: Absolver a la firma "Luis R. Plantanida" S.R.L. de la infracción que se reprochara.

Fdo.: Aníbal P. Pastor, Subadministrador Aduana de la Capital. — Aprobar por sus fundamentos el fallo dictado por el señor Subadministrador de la Aduana de la Capital en cuanto absuelve a los despachante "Luis R. Plantanida S.R.L.".

Fdo.: Benjamín Moritán Colman, Interventor Dirección Nacional de Aduanas. — Departamento Contencioso 26 de julio de 1968.

e.26|8-Nº 4.619 v.26|8|68

Se hace saber al señor Natalio Volinsky que en el Expediente Nº 463380|66 se dictó el fallo que Resuelve: Comisar la totalidad de la mercadería detenida eximiéndose de la multa atento los términos de la Resol. Nº 1.734 de fecha 25 de octubre de 1962 de la Secretaría de Hacienda de la Nación.

Fdo.: Aníbal P. Pastor, Subadministrador Aduana de la Capital. — Departamento Contencioso, 26 de julio de 1968.

e.26|8-Nº 4.620 v.26|8|68

Se cita a Automotores Atencio, Norberto R. Ruiz, en el Expediente 600392|64 por el término de cinco días a los efectos que se le comunicarán.

Fdo.: Joaquín Campos, Administrador de la Aduana de la Capital. — Departamento Contencioso, 26 de julio de 1968.

e.26|8-Nº 4.621 v.26|8|68

Se hace saber a la firma Farbor S. R. L. que en el Expediente Nº 438062|1963 se dictó el fallo que Resuelve: Absolver a Cía. Marítima Holandesa (Argentina) S. A. C. en las presentes actuaciones. Condenar a Farbor S. R. L. y a D. Fabrizlis y D'Orsi S.R.L. en forma solidaria al pago de una multa igual a dos veces el valor FOB de la mercadería en exceso.

Fdo.: Ricardo Malcolm Gilmore, Administrador de la Aduana de la Capital. — Departamento Contencioso, 26 de julio de 1968.

e.26|8-Nº 4.622 v.26|8|68

Se hace saber al señor Andrzej Franciszek Spitzman Jordan, que en el Expediente 100127|66 se dictó el fallo que Resuelve: Comisar la totalidad de la mercadería detenida.

Fdo.: Aníbal P. Pastor, Subadministrador Aduana de la Capital. — Departamento Contencioso, 26 de julio de 1968.

e.26|8-Nº 4.623 v.26|8|68

Se hace saber al señor Pao Chen Lío que en el Expediente 600501|66 se dictó el fallo que Resuelve: Comisar la mercadería secuestrada - Absolver al señor Pao Chen Lío en lo que respecta a dos raquetas, un sacaclavos, siete adornos, un biombo, un binocular y una brújula de metal debiendo restituirlas al imputado sin cargo alguno - Condenar a la misma persona al pago de una multa igual a tres veces el valor en plaza de la mercadería comisada.

Fdo.: Ricardo Malcolm Gilmore, Administrador de la Aduana de la Capital. — Aprobar el fallo dictado por el Inferior respecto de la absolución decretada.

Fdo.: Benjamín Moritán Colman, Interventor, Dirección Nacional de Aduanas.

Departamento Contencioso, 26 de julio de 1968.

e.26|8-Nº 4.624 v.26|8|68

Se hace saber al señor César Marcelo Medano que en el Expediente Nº 600570|1965 se dictó el fallo que Resuelve: Comisar la mercadería secuestrada. Atento que los veinte paquetes de cigarrillos fueron destruidos por no tener valor comercial no procede la adjudicación del Art. 204.

Fdo.: Ricardo Malcolm Gilmore, Administrador de la Aduana de la Capital. — Departamento Contencioso, 26 de julio de 1968.

e.26|8-Nº 4.625 v.26|8|68

Se hace saber al señor Felipe Martínez que en el Expediente Nº 600059|66 se dictó el fallo que Resuelve: Comisar... Condenar... Adjudicar el producido de las penas impuestas previa deducción de lo que al Fisco corresponda, 50 o|o a la cuenta Fondo Estímulo de la D. N. de Aduanas y el 50 o|o restante a los quince firmantes del Acta de fs. 2 en su doble calidad de denunciantes y aprehensores.

Fdo.: Ricardo Malcolm Gilmore, Administrador de la Aduana de la Capital. — Departamento Contencioso, 26 de julio de 1968

e.26|8-Nº 4.626 v.26|8|68

Se hace saber a los señores Francisco Scuglia, Héctor Barrionuevo, Manuel Luis Fígoli y Ruperto Martínez (integrantes de la ex Junta Nacional de Represión del Contrabando) que en el Expediente 601195|60 se dictó el fallo que Resuelve: Comisar... Condenar... Adjudicar el producido del comiso y multa previa deducción de lo que al Fisco corresponda el 50 o|o al Fondo Estímulo de la D.N.A. y 50 o|o a los señores intervinientes del acta de fs. 2 en su carácter de denunciantes y aprehensores.

Fdo.: Ricardo Malcolm Gilmore, Administrador de la Aduana de la Capital. — Departamento Contencioso, 26 de julio de 1968.

e.26|8-Nº 4.627 v.26|8|68

Se hace saber al señor José Garzo Carballeira, que en el Expediente 600516|1966 se dictó el fallo que Resuelve: Absolver en las presentes actuaciones al señor José Garzo Carballeira, haciéndole saber al nombrado que el embarque al exterior de la mercadería de que se trata sólo podrá ser efectuado mediante el cumplimiento de los requisitos legales que se exige en toda operación de exportación.

Fdo.: Aníbal P. Pastor, Subadministrador Aduana de la Capital. — Aprobar por sus Fundamentos el fallo dictado por la Administración de la Aduana de la Capital en cuanto absuelve al pasajero José Garzo Carballeira.

Fdo.: Benjamín Moritán Colman, Interventor, Dirección Nacional de Aduanes. — Departamento Contencioso, 26 de julio de 1968.

e.26|8-Nº 4628 v.26|8|68

Se hace saber al señor JUAN ALBERTO CROS, que en el Expediente Nº 703760|54, se dictó el fallo Judicial que Resuelve: Confírmase la sentencia apelada que absuelve de culpa y cargo a la firma H. B. Shasquet, por la infracción que se le imputaba.

Fdo.: Beccar Varela. — A. R. Gabrielli, Jueces.

Departamento Contencioso, 26 de julio de 1968.

e.26|8-Nº 4.629 v.26|8|68

Se hace saber al Sr. MIGUEL EDUARDO SAUBIDET, que en el Expediente 700979|57, se dictó el fallo que Resuelve: Absolver a las firmas Sara S. de Kala (Despachante) y Galileo Argentina C. I. y F.S.A. (Importadora) de acuerdo a lo expresado en el 2º considerando en los términos del Art. 1054 de la Ley 810, despachándose la mercadería por

la partida 5199 V.D. al 35 o|o debiéndose perfeccionar la manifestación comprometida por el Dpto. Importaciones Marítimas conforme lo establece la Resolución 5.090|67.
Fdo.: Ricardo Malcolm Gilmore, Administrador de la Aduana de la Capital. — Departamento Contencioso, 26 de julio de 1968.
e.26|8-Nº 4.630 v.26|8|68

Se hace saber a los señores ROQUE TITO y NORBERTO ESPOSITO, que en el Expediente 700005|58, se dictó el fallo Judicial que Resuelve: Se confirma la resolución de la Aduana de la Capital, pero reduciéndose la multa impuesta en un cincuenta por ciento.
Fdo.: Valerio R. Pico, Juez. — Departamento Contencioso, 26 de julio de 1968.
e.26|8-Nº 4.631 v.26|8|68

Se hace saber a los señores A. PULCINI, ROQUE TITO, DOMINGO VITA y R. MUNIZAGA, que en el Expediente 600078|59, se dictó el fallo Judicial que Resuelve: Confirmando la resolución de la aduana de la Capital, pero reduciendo en un cincuenta por ciento la multa impuesta.
Fdo.: V. R. Pico, Juez. — Departamento Contencioso, 26 de julio de 1968.
e.26|8-Nº 4.632 v.26|8|68

Se hace saber a LIDIA YOLANDA ARRO, que en el Exp. 100237|66, se dictó el fallo que Resuelve: Comisar la mercadería que se detalla en el 2º considerando eximiéndose de la multa que esta disposición estatuye, atento los términos de la Resolución Nº 1734 de fecha 25 de octubre de 1962 de la Secretaría de Hacienda. — Absolver los efectos mencionados en el tercer considerando haciéndose entrega de los mismos de acuerdo con lo determinado en el Art. 5º primera parte del Decreto 4112|67.
Fdo.: Aníbal P. Pastor, Subadministrador Aduana de la Capital. — Aprobar por sus fundamentos el fallo dictado por el inferior en cuanto absuelve los efectos mencionados en el tercer considerando.
Fdo.: Benjamín Moritán Colman, Interventor, Dirección Nacional de Aduanas. — Departamento Contencioso, 26 de julio de 1968.
e.26|8-Nº 4.633 v.26|8|68

Se hace saber al señor JUAN CARLOS DI MAURO MASTROGIOVANNI, que en el Expediente 100264|66, se dictó el fallo que Resuelve: Comisar la totalidad de la mercadería eximiéndose de la multa atento los términos de la Resolución número 1734 de fecha 25 de octubre de 1962 de la Secretaría de Hacienda.
Fdo.: Aníbal P. Pastor, Subadministrador Aduana de la Capital. — Departamento Contencioso, 29 de julio de 1968.
e.26|8-Nº 4.634 v.26|8|68

Se hace saber al señor JUAN RODRIGUEZ, que en el Expediente Nº 100291|66, se dictó el fallo que Resuelve: Absolver en las presentes actuaciones al señor Juan Rodríguez, haciéndosele saber que el embarque al exterior de la mercadería sólo podrá ser efectuado mediante el cumplimiento de los requisitos legales que se exige a toda operación de exportación.
Fdo.: Aníbal P. Pastor, Subadministrador Aduana de la Capital. — Aprobar por sus fundamentos el fallo dictado por el inferior en cuanto dispone absolver al señor Juan Rodríguez por las causales expuestas en autos.
Fdo.: Benjamín Moritán Colman, Interventor, Dirección Nacional de Aduanas. — Departamento Contencioso, 29 de julio de 1968.
e.26|8-Nº 4.635 v.26|8|68

Se hace saber al señor ELEODORO VINUESA que en el expediente 401.692|66, se dictó el fallo que Resuelve: Comisar... Adjudicar el producido del comiso dispuesto previa deducción de lo que al Fisco corresponda, 100 o|o a favor de los señores Jorge Russo y Eleodoro Vinueva en su carácter de denunciantes y aprehensores y haberse realizado el secuestro en hora inhábil.
Fdo.: Ricardo Malcolm Gilmore, Administrador de la Aduana de la Capital. — Departamento Contencioso, 29 de julio de 1968.
e. 26|8 — Nº 4.636 — v. 26|8|68

Se hace saber al señor LINO CARLOS PRIETO que en el expediente Nº 418138|53 se dictó el fallo que Resuelve: Condenar... Adjudicar el producido de la multa impuesta el 50 o|o al Fondo Estímulo de la D. N. A. 25 o|o al señor Victorio Amondarain en su carácter de denunciante y el 25 o|o restante dividido en partes iguales entre los señores Lino Carlos Prieto y Enrique A. Valette en el carácter de aprehensores.
Fdo.: Ricardo Malcolm Gilmore, Administrador de la Aduana de la Capital. — Departamento Contencioso, 29 de julio de 1968.
e. 26|8 — Nº 4.637 — v. 26|8|68

Se hace saber al señor VICTOR R. BRULAND que en el expediente número 437252|61 se dictó el fallo que Resuelve: Condenar... Adjudicar el producido de la multa impuesta el 50 o|o al Fondo Estímulo de la D. N. A. y el 50 o|o restantes repartido en partes iguales entre los señores Víctor R. Bruland y Francisco B. Daunis.
Fdo.: Ricardo Malcolm Gilmore, Administrador de la Aduana de la Capital. — Departamento Contencioso, 29 de julio de 1968.
e. 26|8 — Nº 4.638 — v. 26|8|68

Se corre vista de los actuados (Expte. 601200|67) al señor RAUL HECTOR NANE GATTI quien dispondrá de diez días perentorios para tomar intervención en los autos que se le instruyen a fin de ofrecer y pedir las pruebas que considere conducentes a su derecho o podrá renunciar a las mismas apercibiéndosele de que en caso de no comparecer se lo declarará rebelde todo ello conforme lo disponen los artículos 46, 47, 48 y 49 de la ley de aduana, t. o. 1962.
Fdo.: Aníbal P. Pastor, Subadministrador Aduana de la Capital. — Departamento Contencioso, 29 de julio de 1968.
e. 26|8 — Nº 4.639 — v. 26|8|68

Se hace saber al señor JUAN R. MARTINEZ que en el expediente Nº 600384|67 se dictó el fallo que Resuelve: Absolver al señor Juan Carlos Alam en los términos del Art. 1054 de la Ley 810, proceder a la entrega de la mercadería secuestrada con las formalidades de práctica.
Fdo.: Ricardo Malcolm Gilmore, Administrador de la Aduana de la Capital. — Departamento Contencioso, 29 de julio de 1968.
e. 26|8 — Nº 4.640 — v. 26|8|68

Se hace saber a todo el que se considere con derechos y a los señores RASMUS POLLESTAD y LEIF LARSEN que en el expediente 600098|66 se dictó el fallo que Resuelve: Comisar la mercadería secuestrada. Absolver a la Representante del buque Agencia Marítima Basal S. A. en virtud de hallarse exenta de responsabilidad en el hecho de autos.
Fdo.: Aníbal P. Pastor, Subadministrador Aduana de la Capital. — Departamento Contencioso, 29 de julio de 1968.
e.26|8 Nº 4.641 v.26|8|68

Se hace saber al señor OSCAR ZAMPIERI que en el expediente Nº 600630|65 se dictó el fallo que Resuelve: Comisar... Condenar... Adjudicar el producido de las penas impuestas previa deducción de lo que al fisco corresponda el 50 o|o a la Cuenta Fondo Estímulo de la D. N. A. y el 50 o|o restante entre los señores firmantes del acta de fs. 2 (total 15) en su carácter de denunciantes y aprehensores.
Fdo.: Ricardo Malcolm Gilmore, Administrador de la Aduana de la Capital. — Departamento Contencioso, 29 de julio de 1968.
e. 26|8 — Nº 4.642 — v. 26|8|68

Se hace saber al señor JOSE MELLANO que en el expediente Nº 601599|63 se dictó el fallo que Resuelve: Comisar la mercadería de autos. Condenar al señor José Mellano al pago de una multa igual a tres veces el valor en plaza de la mercadería comisada. Reintegrar la suma abonada por R. C. Nº 1809 que fuera posteriormente anulado por Resolución Nro. 1664|63 previa deducción de lo que corresponda como consecuencia de la presente sanción.
Fdo.: Joaquín Campos, Administrador Aduana de la Capital. — Departamento Contencioso, 29 de julio de 1968.
e. 26|8 — Nº 4.643 — v. 26|8|68

Se hace saber al señor RUBEN JOLIS que en el expediente Nº 600446|63 se dictó el fallo que Resuelve: Comisar... Condenar... Absolver... Adjudicar el producido de la sanción impuesta el 50 o|o al Fondo Estímulo de la D. N. de Aduanas y el 50 o|o restante en partes iguales entre los señores Rubén Jolis y demás componentes que efectuaron el procedimiento en el doble carácter de denunciantes y aprehensores.
Fdo.: Ricardo Malcolm Gilmore, Administrador de la Aduana de la Capital. — Departamento Contencioso, 29 de julio de 1968.
e. 26|8 — Nº 4.644 — v. 26|8|68

Se hace saber a los señores A. SANNUTO, N. ESPOSITO, R. TITO, A. TIMOSSI, M. L. ZALACAIN, O. GOMEZ y A. PULCINI que en el expediente 435023|56, se dictó el fallo que Resuelve: Se confirma la resolución de la Aduana de la Capital pero reduciendo en un 50 o|o la multa impuesta.
Fdo.: Valerio R. Pico, Juez. — Departamento Contencioso, 29 de julio de 1968.
e. 26|8 — Nº 4.645 — v. 26|8|68

Se hace saber al señor JUAN A. CROSS que en el expediente Nº 420024|56 se dictó el fallo que Resuelve: Absolver a la firma Cotradua S. R. L. debiendo efectuarse el despacho de la mercadería por la Partida 339 - Kg. 1,50 - D. E. [illegible] con un valor de m$n. 4.070,45.

Fdo.: Ricardo Malcolm Gilmore, Administrador de la Aduana de la Capital. — Departamento Contencioso, 29 de julio de 1968.
e. 26|8 — Nº 4.646 — v. 26|8|68

Se hace saber a toda persona que se considere con derechos a la encomienda "valor declarado" Nº 00647 que dio lugar a la instrucción del expediente 418452|65 que se ha dictado el fallo que Resuelve: Absolver a la señora YOLANDA ROMITI de la infracción que se le imputaba en autos. Impedir el despacho a plaza de la encomienda en cuestión.
Fdo.: Ricardo Malcolm Gilmore, Administrador de la Aduana de la Capital.
Aprobar por sus fundamentos el fallo dictado por el inferior en lo que ha sido motivo de elevación.
Fdo.: Benjamín Moritán Colman, Interventor, Dirección Nacional de Aduanas. — Departamento Contencioso, 29 de julio de 1968.
e.26|8 Nº 4.647 v.26|8|68

Se hace saber al señor EDUARDO MANUEL CIRILO FERNANDEZ que en el expediente 404697|63 se dictó el fallo que Resuelve: Comisar en forma irredimible la mercadería secuestrada en autos. Condenar a los prevenidos E. Manuel Cirilo Fernández, Arnaldo E. Benítez y a la firma Ferbenco S. R. L. al pago de una multa sustitutiva del comiso de la mercadería que no ha logrado ser habida equivalente al valor de dicha mercadería en forma solidaria. Condenar a los mismos prevenidos al pago de multa accesoria igual a cuatro veces el valor de la mercadería en plaza en forma solidaria.
Fdo.: Ricardo Malcolm Gilmore, Administrador de la Aduana de la Capital. — Departamento Contencioso, 29 de julio de 1968.
e. 26|8 — Nº 4.648 — v. 26|8|68

Se hace saber al señor ARTURO PAULINO JUAN ANTEZANA que en el expediente 100366|66 se dictó el fallo que Resuelve: Comisar la totalidad de la mercadería de que se trata de acuerdo con lo dispuesto en el Art. 19 del Decreto Nro. 4112|67.
Fdo.: Aníbal P. Pastor, Subadministrador Aduana de la Capital. — Departamento Contencioso, 29 de julio de 1968.
e. 26|8 — Nº 4.649 — v. 26|8|68

Se hace saber a la señora ANA ELISABETH UJVARIX DE HEVELKE que en el expediente 100353|66 se dictó el fallo que Resuelve: Comisar la mercadería que se detalla en el segundo considerando eximiéndose de la multa atento los términos de la resolución Nº 1734 de fecha 25 de octubre de 1962 de la Secretaría de Hacienda. Absolver los efectos mencionados en el tercer considerando haciéndose entrega de los mismos de acuerdo a lo determinado en el Art. 5º primera parte del decreto 4112|67.
Fdo.: Aníbal P. Pastor, Subadministrador Aduana de la Capital.
Aprobar por sus fundamentos el fallo dictado por el inferior en cuanto absuelve los efectos mencionados en el tercer considerando.
Fdo.: Benjamín Moritán Colman, Interventor, Dirección Nacional de Aduanas. — Departamento Contencioso, 29 de julio de 1968.
e. 26|8 — Nº 4.650 — v. 26|8|68

Se hace saber a la señora ISABEL V. de COVARRUBIAS que en el expediente 100341|66 se dictó el fallo que Resuelve: Comisar la totalidad de la mercadería detenida de acuerdo con lo dispuesto en el Art. 19 del Decreto Nº 4112|67 párrafo primero parte in-fine.
Fdo.: Aníbal P. Pastor, Subadministrador Aduana de la Capital. — Departamento Contencioso, 29 de julio de 1968.
e. 26|8 — Nº 4.651 — v. 26|8|68

Se hace saber al señor OSCAR HECTOR PERNAS que en el expediente 100311|66 se dictó el fallo que Resuelve: Comisar... Absolver... Adjudicar el producido de la pena previa deducción de lo que al Fisco corresponda 50 o|o al Fondo Estímulo de la Dirección Nacional de Aduanas y el 50 o|o restante a Oscar Héctor Pernas y Angel Pablo Bordón por partes iguales en carácter de denunciantes y aprehensores.
Fdo.: Aníbal P. Pastor, Subadministrador Aduana de la Capital. — Departamento Contencioso, 29 de julio de 1968.
e. 26|8 — Nº 4.652 — v. 26|8|68

Se hace saber al señor JOSE REGUEIRA que en el expediente Nº 100296|65 se dictó el fallo que Resuelve: Absolver... Condenar... Adjudicar el producido de la multa impuesta el 50 o|o a la cuenta Fondo Estímulo de la D. N. de Aduanas y el 50 o|o restante a total beneficio de los señores José A. Regueira y César Carro en su carácter de denunciantes y aprehensores.
Fdo.: Ricardo Malcolm Gilmore, Administrador de la Aduana de la Capital. — Departamento Contencioso, 29 de julio de 1968.
e. 26|8 — Nº 4.653 — v. 26|8|68

ADUANA DE MENDOZA

Art. 40 de la Ley de Aduana (t. o. en 1962)

Se corre Vista a los interesados y quienes se consideren con derechos sobre las mercaderías afectadas al sumario que más abajo se indica, quienes dispondrán de (10) diez días perentorios para tomar debida intervención en el mismo, bajo apercibimiento de ser declarados rebeldes en caso de no comparecer, y continuar las actuaciones en el estado en que se encuentren.
Sumario Nº 15|68 A. M. Lugar del secuestro: Mendoza, Cdad. Responsable: Ramón Giménez.
En consecuencia queda notificado. — Aduana de Mendoza, julio 24 de 1968. — Vicente Guido Actis, administrador.
e.26|8-Nº 4.655-v.26|8|68

ADUANA DE COMODORO RIVADAVIA

Por disposición del señor Administrador de la Aduana de Comodoro Rivadavia, se hace saber a los dueños o consignatarios de las mercaderías que se mencionan a continuación, deberán presentarse a esta Aduana dentro del tercer día de publicado el presente edicto, pasado este término la Aduana procederá de acuerdo a lo dispuesto por el art. 208, inc. f) de la Ley de Aduana (T. O., en 1962).
Expte. Nº 325|66. Documento entrada: Cto. 5. Fecha de entrada: 14|2|61. Cantidad: 13. Documentado a: Ccp. Dep. 52|61-CR.
Expte. Nº 327|66. Documento entrada: Tbdo. 478. Fecha de entrada: 4|3|961. Cantidad: 18. Documentado a: Cp. Dep. 40|61-CR.
Expte. Nº 345|66. Documento entrada: Rbco. 141. Fecha de entrada: 19|3|64. Cantidad: 2. Documentado a: Desp. 43|64-CR.
Comodoro Rivadavia, julio 22 de 1968. — Gregorio Alberto Pacheco, administrador.
e.26|8-Nº 4.654-v.26|8|68

ADUANA PUERTO IGUAZU

Art. 46 de la Ley de Aduana

Se corre vista a los interesados y a quienes se consideren en derecho a las mercaderías afectadas a los Sumarios que más abajo se indican, quienes dispondrán de (10) diez días perentorios para tomar la debida intervención en los mismos, bajo apercibimiento de ser declarados en rebeldía y continuar las actuaciones en el estado que se encuentren:
Sumario Nº IG. Nº 86|67. Lugar del secuestro: Piray Km. 18. Responsable: José De Jesús Barreto.
Sumario Nº IG. Nº 60|67. Lugar del secuestro: Km. 260, Ruta 14. Responsable: Albino Dombroski.
Sumario Nº IG. Nº 61|67. Lugar del secuestro: Km. 9 Eldorado. Responsable: Salustiano Jahari.
Sumario Nº IG. Nº 72|67. Lugar del secuestro: Paraje "Telina". Responsable: Ramón Farías.
Sumario Nº IG. Nº 86|67. Lugar del secuestro: Puerto "Schowlm". Responsable: Arnaldo Cardozo.
Puerto Iguazú, julio 19 de 1968. — Héctor A. Da Silva, administrador.
e.26|8-Nº 4.656-v.26|8|68

PODER JUDICIAL

CORTE SUPREMA DE JUSTICIA DE LA NACION

ARCHIVO DE ACTUACIONES JUDICIALES Y NOTARIALES

Cde. Expte. Nº 503/68

Por disposición del Decreto-Ley número 6.848/63, ratificado por Ley Nº 16.478, se hace saber a los interesados que serán destruidos expediente judiciales correspondientes al Juzgado Nacional de Primera Instancia en lo Comercial Nº 5, que estuvo a cargo del doctor Horacio Duncan Parodi, ex Secretaría Nº 13, que fue del Dr. Horacio Miguel Oyuela, iniciados entre los años 1947 a 1957.
Las partes interesadas en la conservación de alguno de ellos podrán solicitarlo por escrito ante la Secretaría de Superintendencia de la Corte Suprema de Justicia de la Nación, antes del vencimiento de los treinta (30) días de esta publicación, justificando en dicho acto el interés legítimo que les asista.
e.26|8 Nº 4.730 v.28|8|68

CORTE SUPREMA DE JUSTICIA DE LA NACION

ARCHIVO DE ACTUACIONES JUDICIALES Y NOTARIALES

Cde. Expte. Nº 505/68

Por disposición del Decreto-Ley número 6.848/63, ratificado por Ley Nº 16.478, se hace saber a los interesados que serán destruidos expediente judiciales correspondientes al Juzgado Nacional de Primera Instancia en lo Comercial Nº 18 del doctor Leonardo Jorge Areal, Secretaría Nº 29, del doctor Juan R. Finocchio, iniciados entre los años 1949 a 1957.
Las partes interesadas en la conservación de alguno de ellos podrán solicitar-

lo por escrito ante la Secretaría de Superintendencia de la Corte Suprema de Justicia de la Nación, antes del vencimiento de los treinta (30) días de esta publicación, justificando en dicho acto el interés legítimo que les asista.

e.26|8 Nº 4.731 v.28|8|68

CORTE SUPREMA DE JUSTICIA DE LA NACION

ARCHIVO DE ACTUACIONES JUDICIALES Y NOTARIALES
Cdc. Expte. Nº 501/68

Por disposición del Decreto-Ley número 6.848/63, ratificado Por Ley Nº 16.478 se hace saber a los interesados que serán destruidos expediente judiciales correspondientes al Juzgado Nacional de Primera Instancia en lo Comercial Nº 4, a cargo del doctor Alejandro de Gainza, Secretaría Nº 9 que fue del doctor Conrado E. Aspitia, iniciados entre los años 1914 a 1958.

Las partes interesadas en la conservación de alguno de ellos podrán solicitarlo por escrito ante la Secretaría de Superintendencia de la Corte Suprema de Justicia de la Nación, antes del vencimiento de los treinta (30) días de esta publicación, justificando en dicho acto el interés legítimo que les asista.

e.26|8 Nº 4.732 v.28|8|68

MUNICIPALIDAD DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES

BANCO MUNICIPAL DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES

Remate Oficial - Con base - P/orden de:

Y P F

AUTOMOTORES

Jeeps I.K.A. 58-60. Pick Ups: Rastrojero Diesel, IKA, Gladiator. Omnibus: Dodge 57 con motor Perkins. Camiones: International 60, Ford 60, G. M. 58 (guinche).

MAQUINAS Y MOTORES

Grúa aérea. Motores. Equipo perforación (Fabricación soviética). Tractores —Chatas Orugas—. Equipo soldadura eléctrica de 500 Amp.

VARIOS Y REZAGOS

Cúpulas metálicas p/Jeeps IKA. 300 Kgrs. cable subterráneos. Equipos. Guinche con motor, mesas tipo rotary, pala topadora, equipo odontológico, válvulas, casillas de madera desarmadas, generadores, motores eléctricos de 100 HP.

REZAGOS

Barras de sondeo, perfiles, caños, barras, vías Decauville, aparatos de bombeo, tanques, cubiertas caños de bombeo, ladrillos, tubos sin uso, paneles de radiador, elásticos, etc.

Exhibición: Desde el 26 de agosto de 1968 en Playa de Almacenes Gral. Mosconi; Playa de Talleres y Pañol Central de Perforación (frente Almacenes Central). Gral. Mosconi, Vespucio; Playa de Almacenes Aguaray distante 43 Kms. al norte de Vespucio; Playa de Perforación y Montaje "Campo Durán" distante 55 kms. al norte de Vespucio; Caballeriza de YPF sita en Recaredo (Estación de Radio) de Lunes a Viernes de 8 a 13 hs. y Sábados de 8 a 11 hs. Pcia. de Salta.

Remate: El día 1º de septiembre, a las 8 hs. en el Cine Vespucio, Salta.

Informes y Prospectos: En los lugares de exhibición y en Esmeralda 660, Cap. Fed., Pta. Baja (Of. de Informes) y 4to. piso (Of. de Operaciones Oficiales y Especiales) T. E. 392-6684. Lunes a viernes de 13,45 a 20 hs.

Ofertas bajo sobre: Personalmente en Esmeralda 660, Pta. Baja de lunes a viernes de 13,45 a 20 hs., hasta el 27 de agosto de 1968, a las 18 hs.

Resultado sujeto a la aprobación de la entidad vendedora que se expedirá al finalizar el acto de remate.

e.26|8-Nº 4.770-v.27|8|68

AVISOS OFICIALES
ANTERIORES

MINISTERIO DEL INTERIOR

Secretaría de Comunicaciones

CONSEJO NACIONAL DE RADIODIFUSION Y TELEVISION

El Consejo Nacional de Radiodifusión y Televisión llama a concurso público por el término de 240 días corridos a contar del 13 de agosto de 1968, inclusive, para la adjudicación individual de licencias para el funcionamiento y explotación comercial de estaciones de televisión en las siguientes ciudades: Catamarca, Estación Menor (Canal 11); Córdoba: Río Cuarto, Estación Secundaria (Canal 7); Chubut: Rawson, Estación Menor (Canal 7); Entre Ríos: Concordia, Estación Menor (Canal 4); Formosa: Formosa, Estación Menor (Canal 3); La Pampa: Santa Rosa o General Pico o Eduardo Castex, Estación Menor (Canal 3); La Rioja: La Rioja, Estación Menor (Canal 9); Misiones: Posadas, Estación Menor (Canal 12); Río Negro: Viedma, Estación Menor (Canal 10); y San Luis: San Luis o Villa Mercedes, Estación Menor (Canal 13).

Venta de Pliegos: Ayacucho 1556, Capital Federal, de lunes a viernes, de 9 a 19 horas, y en los Distritos y Oficinas de Correos y Telecomunicaciones correspondientes a las citadas ciudades. Precio del Ejemplar: m$n. 2.000. La presentación de las propuestas deberá efectuarse en la Sede del Consejo Nacional de Radiodifusión y Televisión, Ayacucho 1556, Capital Federal, desde el día 31 de marzo de 1969 hasta el día 9 de abril de 1969, a las 15 horas.

e.21|8 Nº 4.612 v.30|8|68

MINISTERIO DE ECONOMIA Y TRABAJO

Secretaría de Hacienda

SUPERINTENDENCIA DE SEGUROS DE LA NACION
"NORWICH UNION LIFE INSURANCE SOCIETY LIMITED" Y "PARANA" SOCIEDAD ANONIMA DE SEGUROS
Transferencia de Cartera Vida

De conformidad con lo requerido por el Decreto del 2 de enero de 1923 y disposiciones legales y reglamentarias sobre superintendencia de seguros, se hace saber por el término de diez (10) días:

Que por Decreto Nº 4.340 de fecha 29 de julio del corriente año, el Poder Ejecutivo Nacional ha autorizado la transferencia de la cartera de seguros de vida de "Norwich Union Life Insurance Society Limited" a favor de "Paraná", Sociedad Anónima de Seguros.

Que en el mismo se fija el 1º de junio de 1968, como fecha efectiva, a partir de la cual la entidad cesionaria reemplaza a la cedente a todos los efectos de la cartera transferida.

Para los asegurados que han optado por la rescisión de sus seguros, establécese que los efectos de los mismos cesarán a partir de la cero hora del día décimo sexto (16º) posterior a la fecha del mencionado Decreto (29 de julio de 1968) y que desde tal momento la compañía cesionaria deberá poner a disposición de aquéllos los fondos correspondientes; las compañías tramitantes efectuarán las comunicaciones pertinentes a cada uno de estos asegurados.

Augusto J. Vázquez, Superintendente de Seguros.

e.1º|8-Nº 4.563 v.30|8|68

DIRECCION GENERAL IMPOSITIVA

La Dirección General Impositiva hace saber por el término de cinco (5) días que por resolución del 14|8|68 se dejó sin efecto la anterior dictada con fecha 22|7|66, por la que se reconocía a la entidad Iglesia de los Hermanos en la Argentina "I.H.A." su condición de exenta del pago de todo impuesto nacional, conforme al nuevo inciso incorporado al artículo 19 de la ley de impuesto a los réditos por el apartado d) punto 1º, artículo 3º de la ley 16.656, manteniendo en cambio su condición de entidad exenta en los términos de los incisos e) y f) del artículo 19 de la ley de impuesto a los réditos, texto ordenado en 1968.

e.23|8 Nº 4.707 v.29|8|68

DIRECCION GENERAL IMPOSITIVA

La Dirección General Impositiva hace saber por el término de cinco (5) días, que por resolución del 14|8|68 se ha dejado sin efecto la anterior dictada con fecha 14|2|63, por la que se reconoció a la entidad Círculo Italiano con domicilio en la calle Libertad 1264 de esta Capital Federal, comprendida en los términos del Art. 19 inc. f) de la ley 11.682 (t.o. en 1960 y sus modificaciones) y por consiguiente exenta del impuesto a los réditos.

e.23|8 Nº 4.708 v.29|8|68

LICITACIONES
NUEVAS

MINISTERIO DEL INTERIOR

Secretaría de Cultura y Educación

UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES
Facultad de Filosofía y Letras

Llámase a Licitación Pública L. P. 8|1968, para la adquisición de libros y revistas para la Biblioteca Central.

La apertura de las propuestas se realizará el día 30 de agosto a las 18 horas en Independencia 3065, 2º piso, lugar en que deberán presentarse las ofertas hasta el día y hora mencionados.

Para retirar pliego de condiciones y datos complementarios dirigirse a esta Contaduría, Independencia 3065, 2º piso, diariamente de 14 a 19 horas. — El Contador.

e.26|8 Nº 4.709 v.27|8|68

UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA
Exp. 2100-392.868|68
Licitación Pública Nº 4|68

Provisión de comestibles por el período 1|10|68-20|12|68: Frutas, verduras y papas; fideos, harinas y tortellettis; víveres secos, huevos, aceite, lácteos; pescado, calamares, atún, fiambres y seso; carnes.

Apertura: 19|9|68 a las 11 horas, en Oficina de Compras: 50 esq. 1, La Plata (T. E. 31029 int. 2) donde se atienden consultas y recíbense ofertas de lunes a viernes en horario de 7 a 14 horas. — Firmado: Alejandro Resúa (h), administrador.

e.26|8 Nº 4.710 v.4|9|68

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA
Instituto de Ciencias Químicas

Llámase a Licitación Pública Nº 1, para el 2 de setiembre próximo a las 10 horas, para la adquisición de material bibliográfico.

Los pliegos de condiciones y consultas, pueden retirarse o efectuarse en la Ciudad Universitaria, Pabellón Argentina, —entre piso— Córdoba, de lunes a viernes de 8,30 hs. a 12 hs.

e.26|8 Nº 4.762 v.27|8|68

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO
Facultad de Ciencias Agrarias
Licitación Pública Nº 34

Llámase a Licitación Pública para el día 5 de setiembre de 1968, a las 11 hs., para la adquisición de máquinas y herramientas varias (electrobomba centrífuga, arado rotativo, palas, tijeras, cables, enchufes, llaves, extractores, horquillas, limas, etc.), con destino a la Facultad de Ciencias Agrarias, expte. número 537|F|68.

Los pliegos de condiciones y demás datos se encuentran a disposición de los interesados, en el Departamento de Suministros de la citada Facultad, sita en calle Alte. Brown 500, Casilla de Correo Nº 7, Chacras de Coria, Mendoza.

e.26|8 Nº 4.711 v.27|8|68

Secretaría de Justicia

DIRECCION NACIONAL DE INSTITUTOS PENALES
(CARCEL DE FORMOSA - U. 10)
Expte. S. Nº 589|67

Llámase a Licitación Pública Nº 7, cuya apertura tendrá lugar el día 5 de setiembre del corriente año, a las diez horas, en la Cárcel de Formosa, Unidad Diez, División Administrativa, Avda 25 de Mayo 401, Formosa, Capital, con el objeto de resolver las adquisiciones de materiales varios de construcción.

Informes y pliegos: Dirigirse a la mencionada Unidad los días laborables de 6 a 13 horas. — El Jefe Administrativo.

e.26|8 Nº 4.712 v.28|8|68

DIRECCION NACIONAL DE INSTITUTOS PENALES
C. E.... "E"... 52|68 - C. P. C. (U. 17)

Llámase a Licitación Pública Nº 8, cuya apertura de sobres tendrá lugar el día 30 de agosto de 1968, a las 10 horas, para atender la adquisición de artículos de almacén, a proveerse durante el trimestre de octubre, noviembre y diciembre del año en curso.

Informes y pliegos: Dirigirse al Servicio Administrativo de la Colonia Penal de Candelaria (U. 17) - (Mnes.), en el horario de 6 a 13 horas. — El Jefe Administrativo.

e.26|8 Nº 4.713 v.27|8|68

DIRECCION NACIONAL DE INSTITUTOS PENALES
C. E... "E"... 51|68 - C. P. C. (U. 17,

Llámase a Licitación Pública Nº 7, cuya apertura de sobres tendrá lugar el día 30 de agosto de 1968, a las 10 horas, para atender la adquisición de carne vacuna, de capón y de chorizos, a proveerse durante el trimestre de octubre, noviembre y diciembre del año en curso.

Informes y pliegos: Dirigirse al Servicio Administrativo de la Colonia Penal de Candelaria (U. 17) - (Mnes.), en el horario de 6 a 13 horas. — El Jefe Administrativo.

e.26|8 Nº 4.714 v.27|8|68

Secretaría de Comunicaciones

DIRECCION GENERAL DE ADMINISTRACION
Expediente Nº 8559SC|68

Llámase a licitación pública, cuya apertura tendrá lugar el día 30 de agosto de 1968, a las 10 horas, en el Distrito 5º (Santa Fe), para contratar la ejecución del servicio de transporte de correspondencia entre Reconquista (Dto. 5º) y Resistencia (Dto. 26º).

Por el pliego de condiciones y demás datos, ocurrir al lugar donde se efectuará la apertura, Reconquista (Dto. 5º), Resistencia (Dto. 26º), o en la Dirección General de Administración (LT), Correo Central, Buenos Aires.

e.26|8 Nº 4.715 v.27|8|68

MINISTERIO DE ECONOMIA Y TRABAJO

Secretaría de Hacienda

BANCO HIPOTECARIO NACIONAL

Llámase a Licitación Pública número 1.462, para contratar la construcción de 1 Monobloque de 30 unidades de vivienda, a ejecutarse en el terreno ubicado en la calle Alem Nº 728|30, de la Ciudad de Pergamino, Provincia de Buenos Aires.

Presupuesto oficial: $ 82.000.000,— moneda nacional. — Garantía de licitación: $ 820.000,— moneda nacional

Fecha, hora y lugares de apertura: 16 de Setiembre de 1968, a las 16 horas, simultáneamente en la Gerencia de la Sucursal, calle San Nicolás 954, Pergamino, y en la Gerencia Técnica de Casa Central, calle Defensa 120, 3er. piso, Capital Federal.

Informes y pliegos: En la Gerencia de la Sucursal Pergamino, y en el Departamento de Suministros de Casa Central, calle Defensa 120, 6to. piso, Capital Federal.

e.26|8 Nº 4.716 v.30|8|68

CAJA NACIONAL DE AHORRO POSTAL

Licitación Pública Nº 27-968. — Apertura: 16 de setiembre 1968, a las 12.30 horas. — "Adquisición de un inmueble en la Ciudad de Comodoro Rivadavia (Chubut)".

Pliegos de condiciones y presentación de las ofertas: División Compras, 1er. piso, Hipólito Yrigoyen Nº 1770, Capital Federal, de 12 a 17.30, o en la sucursal Bahía Blanca, Avda. Colón 34, de 12 a 17.30.

Asimismo, se entregarán pliegos de este llamado en las filiales de la Caja, habilitadas en el interior del país.

e.26|8 Nº 4.717 v.27|8|68

BANCO DE LA NACION ARGENTINA

Llámase a licitación pública para la adquisición de alfombrado.

Apertura: 4|9|68, a las 14 horas, en la Gerencia Departamental de Administración, Div. Compras, Bmé. Mitre 326, 3er piso, Local 310, Capital. — Pliegos en la misma. — Valor: m$n. 500.

e.26|8 Nº 4.718 v.27|8|68

Secretaría de Energía y Minería

AGUA Y ENERGIA ELECTRICA
Empresa del Estado

Llámase a licitación pública número 119|68, a realizarse el día 11 de octubre de 1968, a las 15 horas, para la Construcción de la estructura de hormigón armado destinado a la sede de la Divisional Salta (Prov. de Salta), con un presupuesto oficial de m$n. 22.000.000.

La documentación puede ser consultada o adquirida en las oficinas que esta Empresa dispone en la calle Lavalle 1554, P. Baja, Capital Federal, todos los

días hábiles de 12 a 16 horas, en la calle Rivadavia 179, San Miguel de Tucumán, y en la calle Buenos Aires 155, de la Ciudad de Salta, de 9 a 13 horas.

Los oferentes tienen la obligación de adquirir un juego completo de la documentación, cuyo valor es de m$n. 4.000.

Apertura de propuestas en esta Empresa, Sala de Licitaciones, Lavalle 1554, P. Baja, Capital Federal.

e.26|8 Nº 4.763 v.4|9|68

INSTITUTO NACIONAL DE GEOLOGIA Y MINERIA

El Instituto Nacional de Geología y Minería llama a Licitación Pública G. y M. Nº 24/68, para el día 27 de setiembre de 1968, a las 14 horas, para la adquisición de elementos para grabar sobre plástico. Método moderno de reproducción cartográfica.

Pliego de bases y condiciones detallados se encontrará a disposición de los interesados en el Departamento de Administración - División Compras, sito en la calle Avda. Pte. Julio A. Roca Nº 651, piso 10º, Capital, dentro del horario de 12.30 a 19 horas.

e.26|8 Nº 4.719 v.27|8|68

INSTITUTO NACIONAL DE GEOLOGIA Y MINERIA

El Instituto Nacional de Geología y Minería llama a Licitación Pública G. y M. Nº 25/68, para el día 2 de setiembre de 1968, a las 14 horas, para la adquisición de 500 m de tubos de bombeo de 73 mm y 500 m de tubo sin costura para aplicaciones mecánicas, etc.

Pliego de bases y condiciones detallados se encontrará a disposición de los interesados en el Departamento de Administración - División Compras, sito en la calle Avda. Pte. Julio A. Roca número 651, piso 10º, Capital, dentro del horario de 12.30 a 19 horas.

e.26|8 Nº 4.720 v.27|8|68

AGUA Y ENERGIA ELECTRICA
EMPRESA DEL ESTADO

Llámase a licitación pública para la construcción de obras civiles y provisión de materiales, en las fechas y horas que se detallan a continuación:

21 de octubre de 1968:

L. Pública Nº 116/68, hora 15: Construcción de edificios y obras civiles de la Subestación Pueyrredón y Centros de Distribución Colón y Beruti, Mar del Plata (Prov. de Buenos Aires), con un presupuesto oficial de m$n. 77.231.940.

Valor del pliego: m$n. 12.000.

23 de octubre de 1968:

L. Pública Nº 117/68, hora 15: Provisión de transformadores de potencia y transformadores de neutro para las Estaciones Transformadoras San Martín y Las Heras (Prov. de Mendoza), con un presupuesto oficial de m$n. 352.000.000.

Valor del pliego: m$n. 12.000.

28 de octubre de 1968:

L. Pública Nº 118/68 hora 15: Provisión de transformadores de potencia, transformadores de neutro y resistencias de neutro para las Estaciones Transformadoras Godoy Cruz y Maipú (Prov. de Mendoza) y Santiago del Estero (Prov. de Santiago del Estero), con un presupuesto oficial de m$n. 119.750.000.

Valor del pliego: m$n. 12.000.

Obras parcialmente financiadas por el Banco Interamericano de Desarrollo (B. I. D.).

La documentación puede ser consultada en la Gerencia de Compras, Lavalle 1554, P. Baja, Cap. Fed., todos los días hábiles de 12 a 16 horas, pudiendo ser consultada también la Nº 116 en la Gerencia Regional Mar del Plata, calle Belgrano esquina Pueyrredón, Mar del Plata, y las Nros. 117 y 118 en la Gerencia Regional Mendoza, San Juan 470, Prov. de Mendoza, de 9 a 13 horas.

Los oferentes tienen la obligación de adquirir un juego completo de la mencionada documentación.

Apertura de propuestas en esta Empresa, Sala de Licitaciones, Lavalle 1554, P. Baja, Capital Federal.

e.26|8 Nº 4.764 v.4|9|68

Secretaría de Obras Públicas

OBRAS SANITARIAS DE LA NACION
Licitación Pública

Trabajos de limpieza de las cañerías cloacales que forman parte de la red de colectoras y colectores de la ciudad de Mar del Plata (Provincia de Buenos Aires). — Expediente: 5516|1963. — Pliegos: Marcelo T. de Alvear 1840 (Buenos Aires) y distrito Mar del Plata, calle Belgrano 2740. — Apertura: 11|10|1968, a las 15, simultáneamente en el citado distrito y en la ciudad de Buenos Aires. — Depósito de garantía: $ 75.000 m|n.

e.26|8 Nº 4.722 v.28|8|68

OBRAS SANITARIAS DE LA NACION
Licitación Pública

Venta de un grupo electrógeno. — Expediente: 25540|1968. — Apertura: 2|9|1968, a las 15, en el distrito Posadas (Misiones), Félix de Azara 253. — Pliegos: en dicho lugar y en Marcelo T. de Alvear 1840 (Buenos Aires).

e.26|8 Nº 4.721 v.27|8|68

DIRECCION NACIONAL DE VIALIDAD

Licitación Pública Nº 5.365, para la adquisición de motores "Perkins" o "Bedford". — $ 18.000.000. — Presentación propuestas: 3 de setiembre a las 13 horas, en la Sala de Licitaciones, Avda. Maipú 3, planta baja, Capital.

e.26|8 Nº 4.723 v.27|8|68

Secretaría de Transporte

FERROCARRILES ARGENTINOS
FERROCARRIL GRAL. SAN MARTIN

Licitación Pública Nº 313|68: Bulones para vía. — Apertura: 30|9|68, a las 14 horas. — Valor del pliego: $ 2.500.

Licitación Pública Nº 314|68: Cambios, cruces y agujas de vía. — Apertura: 30|9|68, a las 14.30 horas. — Valor del pliego: $ 2.200.

Retiro de pliegos, presentación y apertura de las propuestas, Florida 753, Entrada "D", 2º piso (Of. 230 y 226), Capital Federal, de lunes a viernes, de 14 a 17.30 horas.

e.26|8 Nº 4.724 v.6|9|68

FERROCARRILES ARGENTINOS
FERROCARRIL GENERAL ROCA

Llama a Licitación Pública:

Licitación Nº F.6973. — Descripción: Clavos elásticos para vía MD. y MF. — Apertura: día 30|9|68, a las 9 horas. — Precio del pliego: $ 2.500.

Licitación Nº F.6974. — Descripción: Clavos de gancho, de acero, para vía permanente. — Apertura: día 30|9|68, a las 10 horas. — Precio del pliego: $ 4.000.

Licitación Nº F.6975. — Descripción: Elementos de baterías alcalinas. — Apertura: día 30|9|68, a las 11 horas. — Precio del pliego: $ 4.000.

Licitación Nº F.6976. — Descripción: Eclisas planas y para culata de cambio. — Apertura: día 30|9|68, a las 12 horas. — Precio del pliego: $ 4.000.

Licitación Nº F.6977. — Descripción: Elemento recalentador para caldera de locomotoras. — Apertura: día 30|9|68, a las 13 horas. — Precio del pliego: $ 500.

Licitación Nº F.E. 6978. — Descripción: Gatos Joyce modelo 35EH. o similar. — Apertura: día 1|10|68, a las 9 horas. — Precio del pliego: $ 1.000.

Los pliegos de condiciones pueden consultarse y|o adquirirse en el Departamento Almacenes, Remedios de Escalada. (Secc. Muestrario), todos los días hábiles, menos sábados, de 3 a 13 horas, provistos de documentos de identidad.

Las propuestas serán recibidas en la Oficina de Mesa de Entradas los días hábiles menos sábados, de 8 a 14 horas, hasta el día anterior a la apertura de cada licitación y el día de la misma, hasta la hora fijada en la Oficina de Aperturas del citado Departamento.

e.26|8 Nº 4.725 v.6|9|68

FERROCARRILES ARGENTINOS
FERROCARRIL GENERAL ROCA
Gerencia Técnica

Licitación Pública Nº 332|68: Colocación del tercer riel entre Casa Amarilla - Kilómetro 5 e Intercambio Midland.

Fecha de apertura: el 23 de septiembre de 1968, a las 15 horas.

Pliego: $ 3.000.

Presupuesto Oficial: $ 50.637.735.

Mayores datos y retiro de pliegos de condiciones, en el Departamento de Vía y Obras, Oficina Control Técnico, entre las 12.15 y 18.45 horas, calle Guanahani 322, Buenos Aires.

e.26|8 Nº 4.726 v.6|9|68

FERROCARRILES ARGENTINOS
FERROCARRIL GENERAL MITRE
Departamento Almacenes.

Licitación Privada Nº 3.287|68, apertura 9|9|68, 15.30 hs., Instalación de indicador de trenes línea general y trabajos complementarios, Estación Retiro. El presupuesto oficial de esta obra se calcula en $ 2.315.000. — Consulta y retiro y pliegos, en Tesorería Buenos Aires, Avda. Ramos Mejía 1302, planta baja, Of. 11, o en Tesorería Rosario, Avda. Corrientes y Avda. Wheelwright, dentro del siguiente horario: lunes a viernes hábiles, en Buenos Aires, de 12 a 15 hs., en Rosario, de 8 a 12 hs.

e.26|8 Nº 4.765 v.30|8|68

FERROCARRILES ARGENTINOS
FERROCARRIL GENERAL BELGRANO

Llámase a licitación pública - Expte. Nº 19.857|68 - para la ejecución de la soldadura de rieles con el procedimiento aluminotérmico a fusión, a realizarse en el lugar, bajo tráfico, incluso trabajos complementarios en el sector de Km. 526|000 a Km. 555|000 de la línea C.C. en la Provincia de Córdoba. — La Apertura de propuestas se efectuará el día 30 de septiembre de 1968, a las 15.30 horas, en la Administración: Avda. Maipú Nº 4, Oficina Nº 35, Capital Federal. — Consultas: en la Administración, Oficina 431, y en el Distrito Vía y Obras Córdoba, sito en la calle Lavalleja Nº 1700, Córdoba, en horas de oficina.

Precio del pliego: $ 2.500 m|n.

La Administración.

e.26|8 Nº 4.768 v.6|9|68

FLOTA FLUVIAL DEL ESTADO ARGENTINO

Licitación Pública Nº 17|68: Provisión de carnes y menudencias bovinas a buques de esta empresa.

Lugar y fecha de apertura: En la Div. Contrataciones - Pto. Nuevo Dna. "F", el día 16 de septiembre de 1968, a las 10 horas.

Pliegos: Podrán ser consultados y adquiridos en la División Contrataciones, sita en Puerto Nuevo, Dársena "F". — Horario: de 8 a 16 horas.

Valor del Pliego: m$n. 1.000.

e.26|8 Nº 4.766 v.6|9|68

MINISTERIO DE DEFENSA

ASTILLEROS Y FABRICAS NAVALES DEL ESTADO (A.F.N.E.)

Llámase a Licitación Pública Nº 9|68 para la provisión de una Máquina de oxicorte, a coordenadas rectangulares X Y, para cortes de chapas planas de acero, según especificaciones técnicas agregadas al pliego correspondiente.

Fecha de apertura: 27 de septiembre de 1968, a 11 horas.

Lugar de apertura y retiro de pliegos: Gerencia de Compras, Corrientes 672, 5º Piso, Capital Federal.

Valor del pliego: m$n. 3.000.

e.26|8 Nº 4.769 v.6|9|68

DIRECCION GENERAL DE FABRICACIONES MILITARES
DIRECCION PRODUCCION - DIVISION COMPRAS
Avda. Cabildo 65 - Bs As. - T.E. 771-3373
LICITACIONES PUBLICAS

27|IX|68. Nº 163|68, a las 10,30, por Cuchara de Arrastre. — 27|IX|68. Nº 164|68, a las 10,45, por Pala Cargadora Frontal.

Por pliego de condiciones dirigirse a esta Dirección General (División Compras), Avda. Cabildo 65, Buenos Aires, lugar donde se realizarán las aperturas de las citadas licitaciones. — El Director General.

e.26|8. — Nº 4.727 v.27|8|68

DIRECCION GENERAL DE FABRICACIONES MILITARES
DIRECCION PRODUCCION - DIVISION COMPRAS
Avda. Cabildo 65 - Bs As. - T.E. 771-3373

Llámase a concurso público Nº 165|68, por guión cinematográfico para película documental de largo metraje de esta Dirección General.

Los trabajos se recibirán hasta el día 20 de septiembre de 1968, a las 16 horas.

Por pliego de condiciones dirigirse a esta Repartición (Avda. Cabildo 65 - Buenos Aires), lugar donde se realizará la apertura del citado concurso. — El Director General.

e.26|8. — Nº 4.728 v.28|8|68

Comando en Jefe de la Armada

PREFECTURA NACIONAL MARITIMA
Expte. D-21078 C.V.|68

Llámase a Licitación Pública Nº 15, para el día 4 de septiembre de 1968, a las 10 horas, para contratar la provisión de máquinas de escribir, de 125 a 130 espacios. — Apertura de las propuestas, en la Dirección de Administración (División Compras), Paseo Colón 533, 7º piso, Capital Federal. — Pliegos de bases y condiciones, retirar de la División Compras, de 8.30 a 12,30 horas.

e.26|8. — Nº 4.767 v.27|8|68

Comando en Jefe de la Fuerza Aérea

DIRECCION REGIONAL CENTRO

Llámase a licitación pública para otorgar la siguiente Concesión de Uso:

LICITACION PUBLICA Nº 9|68

Explotación exclusiva del Servicio de Remises en el Aeropuerto Aeroparque, de la Ciudad de Buenos Aires. — Apertura: 11|9|1968, a las 10 horas.

Retiro de pliegos: Aeropuerto Nacional Ezeiza - División Estadística y Explotación Comercial - Edificio Aeroestación, 2º piso, horario: 9 a 13 horas. — Precio del pliego: m$n. 5.000.

$ 3.400 e.26|8. — Nº 23.246 v.29|8|68

PODER JUDICIAL

DIRECCION ADMINISTRATIVA Y CONTABLE

Llámase a Licitación Pública Nº 147|68, para el día 3 de septiembre de 1968, a las 13 horas, con el objeto de contratar la adquisición de "resmas de papel Obra de 82 grs. y cartulina tapa de 40 kgs.", con destino a la División Trabajos y Servicios (Taller de Imprenta) de esta Dirección General.

Apertura, pliegos e informes: Dirección Administrativa y Contable del Poder Judicial de la Nacion - División Compras - Paraguay Nº 1536 - 7º piso, Capital Federal.

e.26|8. — Nº 4.729 v.27|8|68

LICITACIONES ANTERIORES

PRESIDENCIA DE LA NACION

COMISION NACIONAL DE ENERGIA ATOMICA

Llámase a Licitación Pública Nº 47, Expediente Nº 80.968, para la ejecución de la Obra "Camino de acceso desde la Central Nuclear de Atucha hasta el Muelle de la misma sobre el Río Paraná".

Presupuesto Oficial: Veinte millones de pesos moneda nacional ($ 20.000.000 m|n.). — Valor del pliego: m$n. 2.000.

Apertura: Septiembre 16 de 1968. — Hora 10 (diez).

Pliegos: División Adquisiciones, Av. del Libertador 8250, Cap. Fed., de 9.30 a 12 horas. — El Gerente de Economía.

e.20|8 Nº 4.578 v.2|9|68

Secretaría de Difusión y Turismo

ADMINISTRACION GENERAL DE EMISORAS COMERCIALES DE RADIO Y TELEVISION
LS 82 TV CANAL 7

Lic. Pública 40/68 Alquiler mensual artefactos de iluminación de toda época y estilos.

Apertura: 3|9|68, 15 hs. Pliegos: L. N. Alem 707, Dpto. Compras, de 13 a 18 hs.

e.23|8 Nº 4.706 v.26|8|68

MINISTERIO DEL INTERIOR

Secretaría de Gobierno

POLICIA FEDERAL
AVISO DE LICITACION PUBLICA Nº 84

Fíjase el día 29 de agosto de 1968, a las 10.15 horas, para que tenga lugar en la Sección Licitaciones y Compras, Avenida Belgrano 1549, 4º piso, T. E. 38-2401, Capital (donde podrán solicitarse informes y pliegos de bases y condiciones), en presencia de los interesados que concurran, la apertura de las propuestas presentadas para la Licitación Pública número Ochenta y Cuatro (84), para la provisión de aceite comestible Nº 1 y 2, azúcar refinada, conserva de tomates, dulce de batata, mermeladas surtidas y yerba mate especial, durante el período comprendido entre el 15 de setiembre y el 31 de diciembre de 1968, con destino a la División Abastecimientos (Sección Racionamiento - Depósito de Víveres).

e.23|8 Nº 4.694 v.26|8|68

POLICIA FEDERAL
Aviso de la Licitación Pública Nº 83

Fíjase el día 9 de septiembre de 1968, a las 10.15 horas, para que tenga lugar en la Sección Licitaciones y Compras, Avenida Belgrano 1549, 4º Piso, Capital T. E. 38-2401 (donde podrán solicitarse informes y Pliego de Bases y Condiciones), en presencia de los interesados que concurran, la apertura de las propuestas, presentadas para la Licitación pública número ochenta y tres (83) "para la adquisición de dos (2) autobombas especiales productoras de espuma de aire e impulsoras de agua a baja presión, para servicio de seguridad (incendios u otras catástrofes) en aeródromos; con sus equipos; accesorios y herramientas normales y|o especiales que las complementen y dos (2) autobombas con bomba centrífuga combinada para alta y baja presión, con sus accesorios y herramientas que las complementan, con destino a la Dirección Bomberos".

e.21|8 Nº 4.614 v.30|8|68

Secretaría de Cultura y Educación

DIRECCION NACIONAL DE ARQUITECTURA EDUCACIONAL
Licitación Pública Nº 7|STA|68

La presente Licitación tiene por objeto la adquisición de seis (6) inmuebles con destino a Establecimientos Educacionales de Enseñanza Media, los que deberán reunir las siguientes condiciones:

—Ubicación dentro de la Capital Federal.

—Superficie del terreno, aproximadamente no menor de 2.000 m2.

Se considerarán especialmente las ofertas de aquellos inmuebles cuya utilización sea factible en el plazo mínimo a inicio de esta Dirección Nacional.

Los edificios deberán encontrarse en buenas condiciones generales de uso, ser de distribución funcional adaptable a los fines vistos.

—En lo posible deberán contar con áreas libres para recreación y|o ampliaciones.

—Deberán contar con servicios exteriores e instalaciones internas reglamentarias en condiciones de uso, de: agua corriente, desagües cloacales, desagües pluviales, electricidad, gas, etc.

—Dentro de la cotización deberá incluirse el pago de l , medianeras del perímetro.

—Presupuesto Oficial $ 300.000.000 moneda nacional.

La apertura de las propuestas se efectuará en la Secretaría Técnica Administrativa, Dirección Nacional de Arquitectura Educacional, Talcahuano 1261, 2º piso, Capital Federal, el 18 de setiembre a las 16 horas.

—Los pliegos, sin cargo, pueden consultarse y|o retirarse en la citada repartición los días hábiles de 14 a 18 horas. T. E. 42-7908.

e.22|8 Nº 4.658 v.11|9|68

INSTITUTO DE PERFECCIONAMIENTO MEDICO QUIRURGICO "DR. JOSE M. JORGE" - LEY 12.290

Llámase a Licitación Pública Nº 7/68 para la pintura y reacondicionamiento del equipo odontológico. Apertura: 28 de agosto, a las 9 horas.

Retiro de pliegos de 8 a 12 horas, en Contaduría-Tesorería, Salas I y II, Hospital Durand, Díaz Vélez 5044, Capital Federal.

e.23|8 Nº 4.704 v.26|8|68

UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES

Expediente Nº 13.760

Llámase a licitación pública para la provisión y colocación de cúpulas transparentes para lucernarios en el 2º Pabellón de la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales de la Ciudad Universitaria.

Presupuesto Oficial: m$n. 10.897.600. — Garantía de la oferta: 1 o|o, según Ley de Obras Públicas Nº 13.064. — Valor del pliego: m$n. 2.500. — Consulta y venta, Dirección de Movimiento de Fondos, calle Viamonte 430, Capital, de 8 a 11 horas.

Apertura en la Dirección de Compras y Licitaciones de la Universidad, Avenida Córdoba 2122, piso 2º, el día 6 de septiembre de 1968, a las 17 horas. — Buenos Aires, agosto 12 de 1968. — El Director de Compras y Licitaciones.

e.19|8. — Nº 4.540 v.30|8|68

UNIVERSIDAD TECNOLOGICA NACIONAL

FACULTAD REGIONAL CORDOBA

Licitación Pública Nº 1|68

Apertura: 16 de setiembre de 1968, a las 19 horas.

Construcción de la 3ra. Etapa del Edificio Propio de la Facultad Regional Córdoba, que comprende: "Estructuras" con un presupuesto Oficial de m$n. 67.350.830,—.

Las carpetas con la documentación técnica pueden ser retiradas del Anexo de la Facultad, sito en Av. 24 de Setiembre Nº 1075, Córdoba, en días hábiles (17 a 21 horas), siendo su precio de $ 9.500,— m|n.

La apertura de las propuestas se efectuará en el local mencionado precedentemente el día y hora fijados a tal fin.

e.13|8 Nº 4.469 v.29|8|68

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA

Facultad de Ciencias Médicas

Llámase a Licitación Pública Nº 1|68 (2º llamado) para la provisión de dos vehículos: un camión frigorífico tipo furgón con carrocería metálica propulsado a motor "Diesel" y una furgoneta gasolera, con destino a la Planta de Fraccionamiento de Proteínas Plasmáticas de esta Universidad.

Apertura: día 10 de setiembre, a las 10 horas, en el pabellón Nº 1 (Perú) de la Ciudad Universitaria de Córdoba, donde podrán ser solicitados los pliegos respectivos.

e.13|8 Nº 4.475 v.27|8|68

Secretaría de Comunicaciones

DIRECCION GENERAL DE TECNICA

Llámase a Licitación Pública Nº 96 DGTC, hasta el 27 de setiembre de 1968, a las 16 horas, para contratar, bajo el régimen de la Ley 13.064 y por el sistema de "ajuste alzado", de los trabajos de ampliación del sistema central de Relojes Eléctricos del Palacio de Correos, sito en Sarmiento 151, de esta Capital Federal, y obras complementarias.

Las ofertas se recibirán en la Dirección General de Técnica, Corrientes número 132, piso 7º, local 740, Buenos Aires, donde se realizará la apertura, hasta la fecha y hora indicadas. Para adquisición de pliegos y consultas, concurrir al local 738 (Oficina de Pliegos y Contratos) de la misma Dirección.

Presupuesto oficial: $ 5.031.250. Valor del pliego: $ 1.000. — El Director General.

e.23|8 Nº 4.695 v.27|8|68

EMPRESA NACIONAL DE TELECOMUNICACIONES

Licitación Pública Nº 69-T|68

11-9-68, a las 9 horas.

Por la adquisición de Moto-compresores portátiles - Martillo y Pisón neumático.

Pliego de condiciones, informes, entrega y apertura de propuestas, en la Dirección de Abastecimientos, Avda. La Plata Nº 1540, 3er. piso, Capital Federal, horario de atención, de 9 a 18 horas.

e.21|8 Nº 4.600 v.3|9|68

EMPRESA NACIONAL DE TELECOMUNICACIONES

Orden de Publicidad Nº 104-DA|68

Licitación Pública Nº 71-P|68 — 19|9|68, a las 10,30 horas: Por la adquisición de alambre de acero con recubrimiento de cobre.

Pliego de Condiciones, informes, entrega y apertura de propuestas en la Dirección de Abastecimientos, Avda. La Plata Nº 1540, 3er. piso, Capital Federal, horario de atención de 9 a 18 horas.

e.20|8 Nº 4.585 v.2|9|68

CORREOS Y TELECOMUNICACIONES

DIRECCION GENERAL DE TECNICA

Prorrógase hasta el 17 de setiembre de 1968, a las 16 horas, el llamado a licitación pública Nº 85 DGTc|68, para contratar bajo el régimen de la Ley 13.064 y por el sistema de "ajuste alzado" la provisión, instalación y ajuste de un banco de prueba de válvulas de transmisión con destino a la Oficina de Laboratorios de la Dirección General de Técnica, a instalarse en el subsuelo del pabellón de Telecomunicaciones en la Planta Transmisora General Pacheco (Buenos Aires).

Las ofertas se recibirán en la Dirección General de Técnica, calle Corrientes número 132, piso 7º, local 740, Buenos Aires, donde se realizará la apertura hasta la fecha y hora indicada.

Para adquisición de pliegos y consultas concurrir al local 738 (Oficina de Pliegos y Contratos) de la misma Dirección y en la Cabecera del Distrito 2º (La Plata).

Presupuesto oficial: m$n. 73.900.000.

Valor del pliego: m$n. 10.000. — Tcnl. (RE) Ingeniero Militar Ricardo Ramón Albariño, Director General de Técnica.

e.14|8 Nº 4.483 v.4|9|68

MINISTERIO DE ECONOMIA Y TRABAJO

Secretaría de Agricultura y Ganadería

INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA AGROPECUARIA INTA

ESTACION EXPERIMENTAL AGROPECUARIA TRELEW

Casilla de Correo 88, Trelew (Chubut)

Llama a Licitación Pública Nº 3, año 1968, para la instalación provisión de materiales y puesta en marcha de una planta reguladora de gas natural, con toma en gasoducto Trelew-Gaiman, según detalles en planos y planillas de materiales.

Valor del pliego: $ 250.

Fecha de apertura: 18 de setiembre de 1968, a las 15 horas, en la dirección indicada.

e.22|8 Nº 4.688 v.6|9|68

INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA AGROPECUARIA I N T A

DIRECCION DE ADMINISTRACION

LICITACION PUBLICA Nº 657

Expediente Nº 109.261|68

Llámase a licitación para el día 19 de septiembre de 1968 a las 10 hs., para la ejecución de la obra "Laboratorio Regional de Patología Vegetal" en la Estación Experimental Agropecuaria Presidencia Roque Sáenz Peña, Provincia del Chaco, con un presupuesto oficial de m$n. 70.951.500.

La documentación correspondiente se encuentra a disposición de los interesados en el mencionado Establecimiento y en la Dirección de Administración de este Instituto, donde tendrá lugar el acto de apertura, Rivadavia 1439, Capital Federal, al precio de m$n. 15.000 cada pliego, siendo la garantía de oferta que deberá constituirse de m$n. 709.515.

Ciriaco Juan Sarnelli.

e.19|8 Nº 4.542 v. [illegible]

Secretaría de Hacienda

BANCO CENTRAL DE LA REPUBLICA ARGENTINA

Llámase a Licitación Pública Nº 15/68 para la provisión de 1.600 paquetes de 2.400 hojas cada uno de papel tipo "Fanfould".

Retiro de pliegos de condiciones y presentación de propuestas en la sede del Banco, Reconquista 266/74, Departamento de Contrataciones y Suministros, 5º piso, entre los 12 y 18. La apertura tendrá lugar el 13 de setiembre de 1968, a las 16.

e.23|8 Nº 4.696 v.29|8|68

BANCO DE LA NACION ARGENTINA

Llámase a licitación pública para la provisión de formularios continuos.

Apertura: 2|9|68, a las 15 hs., en la Gcia. Dptal. de Administración, División Compras, Bmé. Mitre 326, 3er. piso, local 310, Capital. Pliegos, en la misma. Valor: m$n. 500.

e.23|8 Nº 4.697 v.26|8|68

Secretaría de Energía y Minería

AGUA Y ENERGIA ELECTRICA

Empresa del Estado

POSTERGACION DE LICITACIONES PUBLICAS

Nº 93|68. — Provisión y|o fabricación, instalación y puesta en funcionamiento de transformadores de potencia y reactor de compensación para estaciones transformadoras "9 de Julio" y "Pueyrredón", Mar del Plata (Prov. de Buenos Aires).

Nº 89|68. — Adquisición de transformadores de medición, destinados a los Servicios Eléctricos en la Prov. de Mendoza (Estaciones Transformadoras San Martín y Las Heras) y en la Prov. de Sgo. del Estero.

Nº 88|68. — Adquisición de Interruptores y Seccionadores, de 132, 66 y 33 kv., destinados a los Servicios Eléctricos en la Prov. de Mendoza (Estaciones Transformadoras S. Martín y Las Heras) y en la Prov. de Sgo. del Estero (Estación Transformadora Sgo. del Estero).

Se lleva a conocimiento de los interesados que por Resolución de esta Empresa, se han establecido los días 10, 13 y 16 de septiembre de 1968, a las 15 horas respectivamente, como nueva fecha para la apertura de las licitaciones públicas de referencia.

e.23|8. — Nº 4.698 v.3|9|68

AGUA Y ENERGIA ELECTRICA

EMPRESA DEL ESTADO

Llámase a licitación pública, para el día 9 de setiembre de 1968, para la provisión de materiales y a las horas que se detallan a continuación:

L. Pública Nº 113|68: hora 15. Postes de hormigón, terminales, crucetas, ménsulas y vínculos para estructuras, estructuras metálicas, etc.

L. Pública Nº 114|68: hora 16. Conductor de aluminio, acero.

L. Pública Nº 115|68: hora 16,30. Postes de hormigón, crucetas, ménsulas y vínculos para estructuras, terminales y estructuras metálicas.

La documentación puede ser consultada en la Gerencia de Compras, Lavalle 1554, P. Baja, Cap. Fed., todos los días hábiles de 12 a 16 horas. — Los oferentes tienen la obligación de adquirir un juego completo de la documentación, cuyo valor es de m$n. 1.500 cada uno. Apertura de propuestas en esta Empresa, Sala de Licitaciones, Lavalle 1554, P. Baja, Capital Federal.

e.20|8-Nº 4.588 v.29|8|68

AGUA Y ENERGIA ELECTRICA

EMPRESA DEL ESTADO

Llámase a Licitación Pública Nº 112|68, a realizarse el día 16 de octubre de 1968, a las 15 horas, para la Provisión, Instalación y Puesta en Funcionamiento de Equipos Electromecánicos y Complementarios para Estación Transformadora de 132 kv. "9 de Julio", Mar del Plata (Prov. de Buenos Aires), cuyo presupuesto oficial es de m$n. 207.270.000 (Doscientos Siete Millones Doscientos Setenta Mil Pesos Moneda Nacional). Parcialmente financiado por el Banco Interamericano de Desarrollo.

La documentación puede ser consultada o adquirida en la Gerencia de Compras, Lavalle 1554, P. Baja Capital Federal, todos los días hábiles de 12 a 16 horas, o en la Gerencia Regional de Mar del Plata, Calle Belgrano esquina Pueyrredón, Mar del Plata, de 9 a 13 horas.

Los oferentes tienen la obligación de adquirir un juego completo de la documentación, cuyo valor es de m$n. 20.000.

Apertura de propuestas en esta Empresa: Sala de Licitaciones, Lavalle 1554, P. Baja, Capital Federal.

e.16|8 Nº 4.534 v.27|8|68

AGUA Y ENERGIA ELECTRICA

EMPRESA DEL ESTADO

Llámase a Licitación Pública Nº 111|68, a realizarse el día 10 de octubre de 1968, a las 15 horas, para la adquisición de Interruptores, Seccionadores, Transformadores de Intensidad, de Tensión y Descargadores de 132|66|33 kv. destinados a los Servicios Eléctricos de las Provincias de Santa Fe, Entre Ríos, Chaco, Tucumán y Río Negro, cuyo presupuesto oficial asciende a la suma de m$n. 309.010.000.

La documentación puede ser consultada o adquirida en las oficinas de la Gerencia de Compras, Lavalle 1554, P. Baja, Cap. Federal, todos los días hábiles de 12 a 16 horas.

Cada oferente tiene la obligación de adquirir un juego completo de la documentación, cuyo precio es de m$n. 10.000.

Apertura de propuestas en esta Empresa: Sala de Licitaciones, Lavalle 1554, P. Baja, Capital Federal.

e.16|8 Nº 4.535 v.27|8|68

AGUA Y ENERGIA ELECTRICA

Empresa del Estado

Llámase a licitación pública Nº 110|68, a realizarse el día 3 de octubre de 1968, a las 12 horas, para le Construcción de las Estaciones Transformadoras Rurales "Bajo Río Tunuyán", "Lavalle" y "Costa Araujo", con Provisión Parcial y Montaje de Elementos Electromecánicos y Obras Civiles Complementarias, cuyo presupuesto oficial asciende a la suma de m$n. 47.677.500.

La documentación puede ser consultada o adquirida en las oficinas de la Gerencia de Compras, Lavalle 1554, P. Baja, Capital Federal, todos los días hábiles de 12 a 16 horas o en las de la Gerencia Regional Cuyo, calle San Juan 470, de la Ciudad de Mendoza, de 9 a 13.

Cada oferente tiene la obligación de adquirir un juego completo de la documentación, cuyo precio es de 15.000 pesos moneda nacional.

Apertura de propuestas en esta Empresa, Sala de Licitaciones, calle Lavalle 1554, P. Baja, Capital Federal.

e.14|8 Nº 4.500 v.26|8|68

GAS DEL ESTADO

LICITACIONES PUBLICAS

7.311: Mantenimiento eléctrico equipos en Prov. Sta. Cruz. — Apert. 16|9|68: 9 hs.

7.323: Provisión y colocación estanterías metálicas. — Apert. 12|9|68: 10.30 hs. — Plano: m$n. 500.

7.324: Adq. formularios. — Apert 16|9|68: 10 hs.

Retirar Pliegos, Alsina 1170, de 7 a 13 hs.

e.22|8 Nº 4.663 v.4|9|68

GAS DEL ESTADO

LICITACION PUBLICA

7.254: Refuerzo de 16.000 mts. cañería mayor hº fº y derivaciones en Cap. Fed. y zonas conurbanas. — Apertura de antecedentes: Prorrogada para el 12|9|68: 9.30 hs.

Retirar Pliegos, en Alsina 1170, de 7 a 13 hs.

e.22|8 Nº 4.664 v.4|9|68

GAS DEL ESTADO

LICITACIONES PUBLICAS

7.299: Adq. acero al carbono. — Apert. 11|9|68: 10 hs.

7.300: Adq. cámara fotográfica. — Apert. 3|9|68: 9 hs.

7.312: Adq. accesorios para válvulas. Apert. 11|9|68: 11 hs.

7.313: Adq. calcomanías. — Apert. 12|9|68: 9 hs.

Retirar pliegos en Alsina 1170, de 7 a 14 hs.

e.21|8 Nº 4.601 v.27|8|68

GAS DEL ESTADO

LICITACIONES PUBLICAS

7.287: Distribución cilindros en Rosario. Apert. 18|9|68: 11 hs.

7.288: Distribución cilindros en Sta. Fe y Esperanza (Prov. Santa Fe). Apert. 18|9|68: 11.30 hs.

7.289: Distribución cilindros en Paraná (E. Ríos). Apert. 18|9|68: 12 hs.

7.290: Distribución cilindros en Resistencia (Chaco). Apert. 18|9|68: 12.30 hs.

7.291: Distribución cilindros en Mendoza Apert. 19|9|68: 11 hs.

7.292: Distribución cilindros en San Juan. Apert. 19|9|68: 11.30 hs.

7.293: Distribución cilindros en Miramar. Apert. 19|9|68: 12 hs.

7.294: Distribución cilindros en Pergamino (Prov. Bs. As.). Apert. 20|9|68: 11 hs.

7.296: Distribución cilindros en San Nicolás (Prov. Bs. As.). Apert. 20|9|68: 12 hs.

7.301: Provisión e instalación muebles p|oficinas. Apert. 5|9|68: 9 hs.

7.310: Adq. máquinas cortadoras de caños de fundición. Apert. 9|9|68: 9 hs.

Retirar Pliegos en Alsina 1170 de 7 a 14 horas.

e.19|8 Nº 4.549 v.30|8|68

GAS DEL ESTADO

LICITACION PUBLICA

7.214: Arrendamiento buques tanques p|transporte gases licuados aptos p|navegación fluvial y marítima.

Apert.: 31|10|68: 9 hs.

Retirar pliegos en Alsina 1170 de 7 a 14 hs.

e.16|8 Nº 4.538 v.29|8|68

GAS DEL ESTADO

7.276: Adq. repuestos p|radio. Apert.: 10|9|68, 9 horas. — 7.278: Distribución cilindros, en Río Gallegos (Prov. Santa Cruz). Apert.: 12|9|68, 11 horas. — 7.279: Distribución cilindros en Puerto Deseado (Prov. Sta. Cruz). Apert.: 12|9|68, a 11,30 horas. — 7.280: Distribución cilindros en Sarmiento (Prov. Chubut). Apertura: 12|9|68, 12 horas. — 7.281: Distribución cilindros en Ushuaia (Tierra del Fuego). Apert.: 12|9|68, 12,30 horas. — 7.282: Distribución cilindros en Salta. Apert.: 13|9|68, 11 horas. — 7.283: Distribución cilindros en Tucumán. Apert.: 13|9|68, 11,30 horas. — 7.284: Distribución cilindros en Córdoba. Apert.: 13|9|68, 12 horas. — 7.285: Distribución cilindros en Villa Carlos Paz (Prov. Córdoba). Apert.: 13|9|68, 12,30 horas. — 7.286: Distribución cilindros en Río IV (Prov. Córdoba). Apert.: 13|9|68, 13 horas. — 7.295: Distribución cilindros en Trenque Lauquen (Prov. Bs. As.). Apertura: 20|9|68, 11,30 horas. — 7.297: Contratación lavado y planchado de ropa. Apert.: 11|9|68, 9 horas. — 7.298: Mantenimiento instrumental e instalaciones externas de motocompresores, en Pico Truncado (Prov. Sta. Cruz). Apert.: 6|9|68, 10 horas.

Retirar pliegos en Alsina 1170, de 7 a 14 horas.

e.14|8. — Nº 4.501 v.28|8|68

YACIMIENTOS PETROLIFEROS FISCALES

Comité Ejec. de Navegación

LICITACION PUBLICA Nº 386|68

Accesorios para cañería de fondeo. — Fecha de apertura para el día 17 de septiembre de 1968, a las 10 horas.

Pliegos y consultas: Sala de Apertura (Sarmiento 770, P. Baja), Capital Federal.

e.23|8. — Nº 4.699 v.5|9|68

YACIMIENTOS PETROLIFEROS FISCALES

Gerencia de Suministros

LICITACION PUBLICA Nº 381|68

Impresión 100.000 ejemplares almanaque YPF, año 1969. — Fecha de apertura para el día 9 de septiembre de 1968, a las 11,30 horas.

Pliegos y consultas: Sala de Apertura (Sarmiento 770, P. Baja), Capital Federal.

e.23|8. — Nº 4.700 v.29|8|68

YACIMIENTOS PETROLIFEROS FISCALES

GERENCIA DE SUMINISTROS

Licitación Pública 410|68

Provisión, Transporte, Montaje, puesta en Servicio y Mantenimiento de un sistema de Comunicaciones, Telemedición y Telesefialización para el Oleoducto Challaco-Allen, Puerto Rosales.

Fecha de apertura para el día 21 de octubre de 1968 a las 10 horas.

Precio del pliego: m$n. 30.000,00.

Ventas: Sede Central (Av. R. S. Peña 777), Oficina Copia de Planos, 7º piso, Capital Federal.

Pliegos y consultas: Sala de Apertura (Sarmiento 770, Planta Baja), Capital Federal.

e.19|8 Nº 4.548 v.30|8|68.

YACIMIENTOS PETROLIFEROS FISCALES

COMITE EJEC. DE PRODUCCION

Licitación Pública

375|68 - Llamado para procesar información sísmica.

Fecha de apertura para el día 11 de setiembre de 1968, simultáneamente en Houston-Texas (EE. UU.), coincidentemente a las 12 horas argentina.

Pliegos y Consultas: Sala de Apertura (Sarmiento 770, Planta Baja), Capital Federal.

e.16|8 Nº 4.519 v.29|8|68

YACIMIENTOS PETROLIFEROS FISCALES

COMITE EJEC. INDUSTRIAL Y COMERCIAL

Licitación Pública

372|68 - Transporte de productos de Destilería Plaza Huincul a Planta San C. de Bariloche.

Fecha de apertura para el día 20 de setiembre de 1968, simultáneamente con las Divisionales Mendoza y Bahía Blanca, coincidentemente a las 10 horas.

Precio del pliego: m$n. 10.000.

Ventas: Sede Central (Avda. R. S. Peña 777), Oficina Copia de Planos, 7º piso, Capital Federal.

Pliegos y Consultas: Sala de Apertura (Sarmiento 770, Planta Baja), Capital Federal.

e.16|8 Nº 4.518 v.29|8|68

YACIMIENTOS PETROLIFEROS FISCALES

INGENIERIA

Licitación Pública

380|68 - Acondicionamiento y obras complementarias en la Planta de Almacenamiento Plaza Huincul.

Fecha de apertura para el día 16 de setiembre de 1968, a las 10,30 hs., simultáneamente en Yac. Plaza Huincul.

Precio del Pliego: m$n. 8.000.

Ventas: Sede Central (Avda. R. S. Peña 777), Oficina Copia de Planos, 7º piso, Capital Federal.

Pliegos y Consultas: Sala de Apertura (Sarmiento 770, Planta Baja), Capital Federal.

e.16|8 Nº 4.520 v.29|8|68

YACIMIENTOS PETROLIFEROS FISCALES

GERENCIA DE SUMINISTROS

Licitación Pública

400|68. — Tercera Ampliación Oleoducto Challacó, Puerto Rosales, Construcción Conductos, Estación de Bombeo y Posta de Amarre para Buque-Tanques.

Fecha de apertura para el día 14 de octubre de 1968, a las 11 horas.

Precio del pliego: m$n. 75.000.

Ventas: Sede Central, Oficina Copia de Planos, 7º piso, Capital Federal.

Pliegos y datos: Sala de Apertura, Sarmiento 770, Planta Baja, Capital Federal.

e.12|8 Nº 4.450 v.26|8|68

YACIMIENTOS CARBONIFEROS FISCALES

Empresa del Estado

Llámase a Licitación Pública Nº 47|68 por rodillos autolubricados y repuestos para los mismos.

Apertura de las propuestas 3 de setiembre de 1968 a las 15 horas.

Valor del pliego: $ 3.000.

Informes y pliegos en Avda. Roque S. Peña 1190, Capital Federal, de 14 a 17 horas.

e.13|8 Nº 4.470 v.27|8|68

Secretaría de Obras Públicas

DIRECCION NACIONAL DE CONSTRUCCIONES PORTUARIAS Y VIAS NAVEGABLES

Llámase a Licitación Pública Nº 4.769, hasta el día 19 de septiembre de 1968, a las 15 horas, para la concesión de uso, por un período de cinco (5) años, de la Draga "9-C".

El pliego de condiciones y especificaciones técnicas puede ser consultado y adquirido, de 12,30 a 17 horas, en la División Contrataciones de la Dirección Nacional de Construcciones Portuarias y Vías Navegables - Avda. 9 de Julio 1925, piso 8º Capital Federal, al precio de m$n. 1.000.

Garantía de propuesta a constituir: 5 o|o del monto de la oferta.

Las ofertas deberán ser dirigidas al señor Director Nacional de Construcciones Portuarias y Vías Navegables, Ing. Jorge Alberto Simonelli y entregarse en la División Contrataciones - Avda. 9 de Julio 1925, piso 8º, Capital.

e.23|8. — Nº 4.701 v.27|8|68

DIRECCION NACIONAL DE CONSTRUCCIONES PORTUARIAS Y VIAS NAVEGABLES

Llámase a Licitación Pública Nº 4755 hasta el día 24 de setiembre de 1968 a las 16 horas, para la construcción de 124 metros de muelle, dos duques de alba, dos pasarelas, una escalera de hormigón armado y 3 cuerpos muertos en el puerto de Ushuaia. Territorio Nacional de la Tierra del Fuego, Antártida e Islas del Atlántico Sur.

El pliego de Condiciones y Especificaciones Técnicas puede ser consultado y adquirido, de 13 a 17 horas, en la División Contrataciones de la Dirección Nacional de Construcciones Portuarias y Vías Navegables, Avda. 9 de Julio 1925, piso 8º, Capital Federal, al precio de $ 2.750 m|n.

Presupuesto Oficial: $ 146.120.500 m|n. — Depósito de Garantía de oferta a constituir: m$n. 1.461.205.

Las ofertas deberán ser dirigidas al señor Director Nacional de Construcciones Portuarias y Vías Navegables, Ingº Jorge Alberto Simonelli y entregarse en la División Contrataciones, Avda. 9 de Julio 1925, piso 8º, Capital Federal.

e.16|8 Nº 4.521 v.5|9|68

DIRECCION NACIONAL DE CONSTRUCCION DE ELEVADORES DE GRANOS

Llámase a licitación pública Nº 326|68, hasta el día 18 de setiembre de 1968, de la playa de estacionamiento y clasificación de camiones para el Elevador Terminal de Puerto Ingeniero White, provincia de Buenos Aires, a ejecutarse por el sistema de "ajuste alzado". Adquisición de Pliegos y presentación de ofertas en: Avenida 9 de Julio Nº 1925, 4º piso, Capital Federal. Consultas en el lugar indicado y Juzgado Federal de Bahía Blanca (Bs. As.). Pliego $ 10.000 m|n. Presupuesto Oficial: $ 583.906.321 m|n. Importe de la garantía: $ 5.839.064 m|n.

e.19|8 Nº 4.553 v.6|9|68

OBRAS SANITARIAS DE LA NACION

Licitación Pública

Expediente Nº 22.461|1968.

Construcción de un depósito de reserva de 20.000 m3 de capacidad en el Establecimiento de Potabilización "Suquía" de la ciudad de Córdoba. Apertura: 4|10|1968 a las 15 30 en Marcelo T. de Alvear 1840, Capital Federal. Pliegos: en dicho lugar y en el distrito Córdoba. Depósito de garantía: $ 814.38. m|n.

e.19|8 Nº 4.551 v.6|9|68

DIRECCION NACIONAL DE VIALIDAD

Se avisa a los interesados que las licitaciones públicas de las obras de la R. 188 - Tr.: Lincoln-Realicó, Sec. Km. 218:800 - 479,162; Ruta 35. - Tr.: Castex-Realicó. Sec. Km. 406,344-501,20, (Restauración y Conservación) en las Provincias de Buenos Aires y La Pampa. $ 530.459.168. — Depósito de garantía $ 5.304.592 y Ruta 188 - Tr.: Realicó - Río Salado. Sección: Kilóm. 479,162-683,391 (La Pampa y San Luis); y Ruta 35. Tr.: Realicó-Río IV, Sec.: Km. 501,220 710 (Córdoba). (Restauración y Conservación), $ 579.396.272. Depósito de garantía $ 5.793.963 a efectuarse el 21 y 22 de agosto respectivamente, se licitarán el 28 de agosto a las 15, en la Sala de Licitaciones, Av. Maipú 3, planta baja, Cap. Fed.

Importante: Déjase expresa constancia que para estas licitaciones, la Dirección Nacional de Vialidad aceptará propuestas en cualquiera de las siguientes formas:

a) Para una o las dos obras en forma individual.
b) Para las dos obras en conjunto.
c) Para una o las dos obras en forma individual y además para las dos obras en conjunto.

Las propuestas se considerarán para cada obra aisladamente o para las dos en conjunto.

e.20|8-Nº 4.590-v.27|8|68

DIRECCION NACIONAL DE VIALIDAD

(Expte. 0844-1º-68) Capital Federal

Licitación pública para la ejecución de las obras de: Remodelación del Cruce de la Avenida General Paz con la Avenida Emilio Castro, construc. de puente y accesos, $ 237.012.570.

Depósito de garantía: $ 2.370.125.

Presentación propuestas: 13 de septiembre a las 15 hs., en la Sala de Licitaciones, Avda. Maipú 3, planta baja, Capital Federal.

e.16|8 Nº 4.522 v.5|9|68

DIRECCION NACIONAL DE VIALIDAD

Llámase a licitación pública para la construcción de vivienda, para el Técnico Residente en Río Grande, en propiedad del 24º Distrito (Tierra del Fuego) - $ 4.350.000. — Depósito de garantía: $ 43.500. — Presentación propuestas 12 de septiembre, a las 15, en la Sala de Licitaciones, Avda. Maipú 3, planta baja, Capital Federal.

e.14|8. — Nº 4.491 v.4|9|68

DIRECCION NACIONAL DE VIALIDAD

Llámase a licitación pública para la ejecución de las obras de la R.152, tr.: Caranchos-Gobernador Duval. Sec. km. 114-250 (reacondicionamiento de la calzada existente y estabilizado con asfalto E.L.2 especial), $ 222.094.750. Depósito de garantía: $ 2.220.947.

Presentación propuesta: 6 de setiembre, a las 15.30, en la Sala de Licitaciones, Av. Maipú 3, planta baja, Capital Federal.

e.8|8 Nº 4.331 v.29|8|68

DIRECCION NACIONAL DE VIALIDAD

Llámase a licitación pública para la ejecución de las obras de la R.18, Tr.: Arroyo Sandoval - San Salvador (repavim.), en la Prov. de Entre Ríos - $ 380.791.930. — Depósito de garantía: $ 3.807.919. — Presentación propuestas: 12 de septiembre, a las 15,30, en la Sala de Licitaciones, Avda. Maipú 3, planta baja, Capital Federal.

Importante: El proponente estará obligado a cotizar como alternativa el precio unitario para la ejecución del tratamiento bituminoso utilizando emulsión catiónica, según se prevé en el proyecto.

e.14|8. — Nº 4.492 v.4|9|68

DIRECCION NACIONAL DE VIALIDAD

Llámase a licitación pública para la ejecución de las obras de la R.11, tr.: San Justo-Calchaquí. Secciones: km. 646-673. $ 444.564.110. Depósito de garantía: $ 4.445.641.

Presentación propuestas: 6 de setiembre, a las 15, en la Sala de Licitaciones, Av. Maipú 3, planta baja, Capital Federal.

e.8|8 Nº 4.332 v.29|8|68

DIRECCION NACIONAL DE VIALIDAD

Llámase a licitación pública para la ejecución de las obras de la R.520, tr.: Pico Truncado-Las Heras (ejec. ob. bás. y recubrimiento con suelo seleccionado) en la prov. de Santa Cruz. $ 423.502.591. Depósito de garantía: $ 4.235.026.

Presentación propuestas: 9 de setiembre, a las 15, en la Sala de Licitaciones, Av. Maipú 3, planta baja, Capital Federal.

e.8|8 Nº 4.338 v.30|8|68

DIRECCION NACIONAL DE VIALIDAD

Llámase a Licitación Pública para la ejecución de las obras de la R. 12, tr.: Emp. R. 131, Acceso Norte a Villaguay, Sec. km. 326,8 km. 391,750 y R. 131, tr.: Emp. R. 12, Caseros, Sec. km. 222,1, km. 263,9 (calzada enripiada y estabilizado con asfalto) en la prov. de Entre Ríos. $ 185.674.890.

Depósito de garantía: $ 1.856.748. 3º llamado.

Presentación propuestas: 5 de setiembre a las 15 en la Sala de Licitaciones, Av. Maipú 3, planta baja, Capital Federal.

e.7|8 Nº 4.316 v.28|8|68

DIRECCION NACIONAL DE VIALIDAD

Por cuenta Comisión Municipal de la Vivienda de la Ciudad de Buenos Aires. — Primer Programa M. C. B. A. — B. I. D. con financiación del Banco Interamericano de Desarrollo.

Capital Federal — Parque Almirante Brown — Avenida Escalada.

Llámase a licitación pública para la ejecución de las siguientes obras:

Sec.: Crisóstomo Alvarez — Vías del F.C.G. Belgrano (Km. 0,61320 — Km. 1,56342) — (repavim.) — $ 245.536.720. — Depósito de garantía: $ 2.455.367.

Sec.: Vías de F.C.G. Belgrano — Avda. Coronel Roca (Km. 1,56342 — Km. 2,945). (repavim.) $ 130.733.900. — Depósito de garantía: $ 1.307.340.

Presentación propuestas: 25 de setiembre a las 15, en la Sala de Licitaciones, Avda. Maipú 3, planta baja, Capital Federal.

Importante: Se deja debidamente aclarado que, si bien es cierto estas obras se licitarán el mismo día y hora, se trata de dos actos independientes.

e.5|8 Nº 4.249 v.26|8|68

DIRECCION NACIONAL DE VIALIDAD

Llámase a licitación pública para la ejecución de las obras de la R.40, tr.: Acceso Sud a la Ciudad de Mendoza — Ejecución de Accesos a los Puentes sobre el Río Mendoza y sobre el Canal General San Martín de Luján de Cuyo (obras faltantes) en la Prov. de Mendoza. — $ 162.240.325. — Depósito de garantía: $ 1.622.403. — Presentación propuestas: 3 de setiembre, a las 15, en la Sala de Licitaciones, Avda. Maipú 3 planta baja, Capital Federal.

e.5|8 Nº 4.248 v.26|8|68

DIRECCION NACIONAL DE VIALIDAD

Llámase a licitación pública para la ejecución de las obras de la R.22, tr.: Plottier-Yacimiento del Medio (construcc. tratam. bitum. superf. tipo doble) en la prov. de Neuquén $ 54.912.060

Presentación propuestas: 9 de setiembre, a las 15.30, en la Sala de Licitaciones, Av. Maipú 3, planta baja, Capital Federal. — Depósito de garantía $ 549.121.

e.8|8 Nº 4.334 v.29|8|68

DIRECCION NACIONAL DE VIALIDAD

Se avisa a los interesados que la licitación pública de las obras de la R. 178 - Tramo: Pergamino - Santa Teresa - Sec. Pergamino - El Socorro - El Socorro - Santa Teresa (Buenos Aires y Santa Fe), ha sido suspendida.

e.23|8. — Nº 4.702 v.27|8|68

Secretaría de Transporte

SUBTERRANEOS DE BUENOS AIRES
DEPARTAMENTO SUMINISTROS

Bartolomé Mitre 3342, Buenos Aires

Licitación Pública Nº 3528|68. Apertura 20|9|68 a las 11 horas: Criques de accionamiento neumático.
Licitación Pública Nº 3623|68. Apertura 13|9|68 a las 11 horas: Bujes, varillas, balancines, rodillos y ejes.
Licitación Pública Nº 3650|68. Apertura 6|9|68, a las 11 horas: Laminado plástico y pegamento especial.
Pliegos: Bartolomé Mitre 3342, de 8 a 11.30 horas.

e.23|8 Nº 4.705 v.26|8|68

ADMINISTRACION GENERAL DE PUERTOS

Llámase a Licitación Pública número 62|68, con apertura en Suministros Compras de la Administración General de Puertos, sita en Rivadavia 578, 1er. piso, Of. 104, Capital Federal, el día 29 de agosto de 1968, a las 17 horas, para la ejecución de los trabajos de reparación de vías en Puerto Rosario. Retiro de pliegos, sin cargo, en la dirección nombrada, de lunes a viernes, en el horario de 12 a 19 horas, y en Belgrano 341, Rosario.

e.13|8 Nº 4.471 v.27|8|68

FERROCARRILES ARGENTINOS
FERROCARRIL D. F. SARMIENTO
DEPARTAMENTO ALMACENES
Bmé. Mitre 2977 - Capital

El Ferrocarril Domingo F. Sarmiento vende:
50.000 Durmientes usados, que se hallan depositados en nuestro Depósito Almacenes Luján, F. C. D. F. Sarmiento, mediante la Licitación Pública V. 68|452, con fecha de apertura, el 25|9|68, a las 14 hs.
Informes: Oficina de Muestras y Venta de Pliegos, Bartolomé Mitre 2973 - Capital Federal, de lunes a viernes, de 12 a 18 horas.

e.21|8 Nº 4.603 v.3|9|68

EMPRESA FERROCARRILES ARGENTINOS
FERROCARRIL D. F. SARMIENTO

Llámase a Licitación Pública Nro. 9. 68|29 — 26 de Septiembre de 1968, a las 13 horas.
Estación Mataderos - Renovación pisos de los corrales.
Presupuesto Oficial: m$n. 37.772.000.
Precio Pliegos: m$n. 3.000.
Informes y Pliegos: Bmé. Mitre 2815, 2do. Piso.

e.21|8 Nº 4.605 v.3|9|68

FERROCARRIL D. F. SARMIENTO
Departamento Almacenes
Bmé. Mitre 2977 — Capital Federal

Llama a Licitación Pública para la provisión de Ambos de fajina.
Expte. M. 68|384 — Apertura: 23|9|68, 14 horas.
Precio del pliego: m$n. 1.300.
Informes: Oficina de Muestras y Venta de Pliegos, Bartolomé Mitre 2973, Capital Federal, de lunes a viernes de 13 a 18 horas.

e.19|8 Nº 4.575 v.30|8|68

FERROCARRIL D. F. SARMIENTO

Llámase a Licitación Pública Nº 0.68|26. 24 de septiembre de 1968, a las 18 horas. **Línea Principal — Catriló — Foay — Vía Gral. de Km. 550 a Km. 61 y de Km. 563 a Km. 580. — Soldadura de vía por procedimiento aluminotérmico.**
Presupuesto Oficial m$n. 25.175.250.— Precio Pliegos m$n. 2.000. — Informes y pliegos: Bmé. Mitre 2815, 2do. piso.

e.14|8. Nº 4.493. v.28|8|68

FERROCARRILES ARGENTINOS
FERROCARRIL GRAL. SAN MARTIN
Licitación Pública Nº 312|68

Provisión de Estopa. Apertura: 23|9|68, a las 14 horas, valor del pliego $ 1.000.
Retiro de pliegos, presentación y apertura de las propuestas, Florida 753 - Entrada "D", 2do. Piso, (Ofic. 230 y 226), Capital Federal, de lunes a viernes de 14 a 17.30 horas.

e.21|8 Nº 4.604 v.3|9|68

FERROCARRIL GRAL. SAN MARTIN

Licitación Pública Nº 311|68. Edificio Administración Buenos Aires: Cambio de corriente continua, por alternada. Apertura: 24|9|68, a las 14 horas, valor del pliego $ 1.000. Retiro de pliegos, presentación y apertura de las propuestas, Florida 753. Entrada "D", 2º piso (Of. 230 y 226), Capital Federal, de lunes a viernes, de 14 a 17.30 horas.

e.20|8-Nº 4.592-v.2|9|68

FERROCARRIL GRAL. SAN MARTIN

Licitación Pública Nº 309|68, uniformes de verano de sargas, tropicales, camisas, corbatas, guardapolvos y sacos de brin.
Apertura: 19|9|68 a las 14 horas, valor del pliego $ 1.500.
Licitación Pública Nº 309|68, impermeables ranglan, trajes impermeables y botas de goma.
Apertura: 19|9|68 a las 14,30 horas, valor del pliego $ 1.500.
Retiro de pliegos, presentación y apertura de las propuestas, Florida 753, entrada "D", 2º piso (Of. 230 y 226), Capital Federal de lunes a viernes de 14 a 17,30 horas.

e.19|8 Nº 4.556 v.30|8|68

FERROCARRILES ARGENTINOS
Ferrocarril General Urquiza
DEPARTAMENTO ALMACENES

Llama a licitación pública para la provisión de:
Licit. Nº 1.268-C: Camisas en tela poliester, ídem tela algodón y corbatas. Apertura: 12|9|68, 15 horas. — Precio del Pliego: m$n. 500.
Retiro Pliegos: Almacenes - Lacroze, Oficina Mesa de Entradas - 5to. Piso. — Días hábiles, de 12.30 a 16.30 horas, o en Almacenes Paraná, de 8 a 11 hs.

e.22|8 Nº 4.689 v.28|8|68

FERROCARRIL GENERAL URQUIZA
DEPARTAMENTO ALMACENES

Llama a Licitación Pública para la provisión de:
Licit. Nº 1267-C: Sobretodos-gabanes en paño azul. Pantalones sarga gris.
Apertura: día 18-9-68. Hora: 14.
Precio del pliego: $ 500.
Retiro pliegos: Almacenes - Lacroze, Oficina Mesa de Entradas - 5to Piso. Días hábiles de 12,30 a 16,30 horas o en Almacenes Paraná de 8 a 11 horas.

e.18|8 Nº 4.472 v.27|8|68

FERROCARRIL GENERAL ROCA
GERENCIA TECNICA

Lic. Públ. Nº 345|68: Pulverización con herbicida para control de las malezas — Plagas existentes en la Zona Vía (716 Kms.). Apertura, el 2 de setiembre de 1968, a las 15 horas. — Pliego: $ 2.300. Retirar de Oficina Licitaciones, de 12.15 a 18.45 horas, Guanahani 322, Buenos Aires. — Presupuesto oficial: $ 10.115.000.

e.12|8 Nº 4.446 v.26|8|68

FERROCARRIL GENERAL ROCA
GERENCIA TECNICA

Lic. Púb. Nº 344|68: Construcción del nuevo edificio de estación de pasajeros y grupo sanitario en San Antonio Oeste. — Apertura, el 9 de setiembre de 1968, a las 16 horas. — Pliego: $ 3.000. Retirar de Oficina Licitaciones, de 12,15 a 18,45 horas, Guanahani 322, Buenos Aires. — Presupuesto Oficial: $ 14.549.569.

e.12|8 Nº 4.453 v.26|8|68

FERROCARRIL GENERAL MITRE
Departamento Almacenes

Licitación Pública Nº 599|68, apertura 29|8|68, 13 hs., adquisición de 55.270 kg de herbicidas. **Consulta y retiro de pliegos, en Tesorería Buenos Aires, Av. Ramos Mejía 1302, planta baja Of. 11, o en Tesorería Rosario, Avda. Wheelwrigth y Avda. Corrientes, dentro del siguiente horario: lunes a viernes hábiles, en Buenos Aires, de 12 a 15 hs. en Rosario, de 8 a 12 horas.**

14|8. Nº 4.494. v.28|8|68

FERROCARRIL GENERAL MITRE
Departamento Almacenes

Licitación Pública Nº 588|68, apertura 27|8|68, 13.30 horas, adquisición de elementos de cambios de rieles de 100 libras. — Por razones índole administrativa se anula dicha licitación.

e.13|8 Nº 4.464 v.27|8|68

FERROCARRIL GENERAL MITRE
DEPARTAMENTO ALMACENES

Licitación pública Nº 591|68, apertura 17|9|68, 13 hs., adquisición de 103.000 Kg. de acero dulce en chapas. — Nº 592|68, apertura 17|9|68, 13.30 hs., adquisición de 16.000 l. de pintura. — Nº 593|68, apertura 17|9|68, 15.30 hs., adquisición de 15.000 pares de eclisas de acero. — Nº 594|68, apertura 17|9|68, 16 hs., adquisición de 25.000 m. de lona impermeable. — Nº 595|68, apertura 17|9|68, 16.30 hs., adquisición de 2 compresores rotativos a paleta. — Nº 596|68, apertura 17|9|68, 17 hs., adquisición de 120.160 Kg. de acero en planchuela. — Nº 597|68, apertura 17|9|68, 17.30 hs., adquisición de accesorios para teléfono. — Nº 598|68, apertura 18|9|68, 13 hs. adquisición de 1.871.000 clavos ganchos para vía. — Consulta y retiro de pliegos, en Tesorería Buenos Aires, Avda. Ramos Mejía 1302, planta baja, Of. 11, o en Tesorería Rosario, Avda. Wheelwrigth y Avda. Corrientes, dentro del siguiente horario: lunes a viernes hábiles, en Buenos Aires, de 12 a 15 hs., en Rosario, de 8 a 12 hs.

e.12|8 Nº 4.381 v.26|8|68

MINISTERIO DE DEFENSA

DIRECCION GENERAL DE FABRICACIONES MILITARES
DIRECCION PRODUCCION
División Compras
Avda. Cabildo 65, Buenos Aires
T. E. 771-3373

Llámase a Licitación Pública Nº 161|68, a realizarse el día 11 de septiembre de 1968, a las 10 hs., por la provisión de cobre electrolítico en barrotes (wire bars) y refinado a fuego en lingotes (lingots) bloques (cakes) y cilindros (billetes). Por pliego de condiciones dirigirse a esta Dirección General (División Compras), Avda. Cabildo 65, Buenos Aires, lugar donde se realizará la apertura de la citada licitación. — El Director General.

e.20|8-Nº 4.594-v.29|8|68

DIRECCION GENERAL DE FABRICACIONES MILITARES
DIRECCION PRODUCCION
División Compras
Avda. Cabildo 65 — Buenos Aires
T. E. 771-3373

Llámase a licitación pública Nº 157/68 para el día 10 de setiembre de 1968, a las 11.15, por ferrocromo y ferroníquel.
Por pliego de condiciones, dirigirse a esta Dirección General (División Compras), Avda. Cabildo 65, Buenos Aires, lugar donde se realizará la apertura de la citada licitación. — El Director General.

e.19|8 Nº 4.557 v.28|8|68

DIRECCION NACIONAL DE FABRICACIONES MILITARES
FABRICA MILITAR DE VAINAS Y CONDUCTORES ELECTRICOS "E.C.A."

Carlos Florito 950, Avellaneda, 208-1960

Llámase a Licitación Pública Nº 22|68 para el día 4 de septiembre de 1968 a las 11 horas, por la Provisión de hasta 200 toneladas de scrap de cobre.
Las firmas interesadas en retirar el pliego de condiciones, deberán dirigirse a la Fábrica Militar de Vainas y Conductores Eléctricos "E.C.A." (Sección Compras y Licitaciones) previo pago en Tesorería del importe de cien pesos moneda nacional (m$n. 100) valor de la respectiva documentación.

e.16|8 Nº 4.524 v.27|8|68

Comando en Jefe del Ejército

COMANDO DE INGENIEROS Y DIRECCION GENERAL DE INGENIEROS
Licitación Pública Nº 31

Apertura: 4 de septiembre de 1968. — Hora: 9.30. — Lugar: Azopardo 250, Capital. — Destino: Escuela de Gendarmería Nacional "Gral. M. Güemes". En la Ciudad de Belgrano (P Bs. As.).
Construcción de un Pabellón Aulas (II etapa).
Precio del legajo: $ 4.000. — Venta legajos: Lunes a viernes de 8 a 11 horas.
Informes: División Licitaciones y Contrataciones, 9º piso, Azopardo 250, Capital.

e.6|8 Nº 4.297 v.27|8|68

Comando en Jefe de la Armada

ARMADA ARGENTINA
Dirección General del Material Naval

Llámase a licitación pública día 9 de septiembre de 1968, a 11 horas,ejecución obra "Ampliación pabellón alojamiento jefes y oficiales" - 2º piso - Base Naval Mar del Plata.
Presupuesto Oficial: $ 18.516.980 m|n.
Garantía de licitación: $ 185.170 m|n.
Precio del legajo: $ 4.000 m|n.
Consulta de pliegos: Base Naval Mar del Plata.
Consulta de pliegos, venta de legajos y presentación de propuestas: Dirección de Instalaciones Fijas Navales, Comodoro Py y Corbeta Uruguay, piso 12, oficina 12, Capital Federal.

e.22|8 Nº 4.665 v.4|9|68

ARMADA ARGENTINA
VENTA BUQUES RADIADOS,
GRUPOS TURBOGENERADORES Y REPUESTOS

Llámase Licitación Pública p|venta de: Ex-Buque Escuela ARA "Madryn", Ex-Fragata ARA "Sarandí"; ex-B.D.T. ARA "Cabo San Francisco de Paula"; ex-Aviso ARA "Albatros"; ex-Remolcador ARA "Abipon"; ex-Remolcador ARA "Comechingon"; ex-Remolcador ARA "Lules"; ex-Remolcador ARA "Ona"; ex-Chata ARA "República"; ex-Chata ARA "Y-352"; ex-Chata Petrolera ARA "E-101"; ex-Chata de carga ARA "E-102"; ex-Chata Aguatera ARA "E-107"; ex-chata de carga ARA sin motor "Y-113"; ex-chata de carga ARA s|motor **"Y-116"; ex chata Polvorín ARA "P. N. 106"; ex chata polvorín ARA "P. N. 107", ex chata polvorín ARA "P. N. 108"; ex chata Polvorín ARA "P. N. 109"; ex chata Polvorín ARA "P. N. 110"; ex chata Polvorín ARA "P. N. 111"; ex chata ARA E. A. 64", 4 grupos turbogeneradores de 200 KW cc. sin uso, lote de repuestos para grupos turbogeneradores de 200 KW cc; 3 grupos turboalternadores de 850 KVA. — Los pliegos de condiciones que contienen las características y lugares donde se encuentran, podrán retirarse de 8 a 13 hs. en el Depto. Licitaciones, Contratos y Ordenes de Compra de la D. Gral. Adm. Naval, Paseo Colón 1457, Cap. Apertura propuestas: 11 septiembre 1968 a 10 hs. en la Comisión Administrativa de la D. Gral. citada.**

e.21|8-Nº 4.607-v.3|9|68

DIRECCION GENERAL DEL MATERIAL NAVAL

Llámase a Licitación Pública día 2 de setiembre de 1968, a 11,15 hs., ejecución obra **"Construcción de tres polvorines de tipo A", Río Grande.**
Presupuesto oficial: $ 10.852.920 m|n.
Garantía de licitación: $ 108.520 m|n.
Precio del legajo: $ 3.500 m|n.
Consulta de pliegos, venta legajos y presentación de propuestas: Dirección de Instalaciones Fijas Navales, Comodoro Py y Corbeta Uruguay, piso 12º, oficina 12, Capital Federal.

e.13|8 Nº 4.478 v.27|8|68

DIRECCION GENERAL DEL MATERIAL NAVAL

Llámase a Licitación Pública día 2 de setiembre de 1968, a 11 horas, ejecución obra "Construcción de Polvorines, Dos Tipo A y uno Tipo B" - Base Naval Ushuaia,
Presupuesto oficial: $ 17.512.665 m|n.
Garantía de licitación: $ 175.127 m|n.
Precio del legajo: $ 4.000 m|n.
Consulta de pliegos, venta de legajos y presentación de propuestas: Dirección de Instalaciones Fijas Navales, Comodoro Py y Corbeta Uruguay, piso 12, Capital Federal y Base Naval Ushuaia.

e.13|8 Nº 4.479 v.27|8|68

Comando en Jefe de la Fuerza Aérea

AERONAUTICA ARGENTINA
DIRECCION GENERAL DE CIRCULACION AEREA Y AERODROMOS

Llámase a Licitatción Pública número 1|68 para el 30 de agosto de 1968, a las 10 horas, para la mano de obra por el pintado de las instalaciones del CIPECA (Centro de Instrucción Perfeccionamiento y Experimentación de Circulación Aérea) - Aeropuerto Nacional Ezeiza - 2º piso. Los pliegos respectivos pueden ser retirados en la División Compras, Cangallo 2060, de lunes a viernes, en el horario de 7 a 14 horas.

e.23|8 Nº 4.703 v.26|8|68

AEROLINEAS ARGENTINAS
Licitación Pública Nº 2.102|68.

Servicios de transporte de tripulaciones de la Empresa, en automóviles sedan cuatro puertas, modelos 1965 y posteriores, carrocería tipo americano.
Los pliegos de documentación podrán consultarse y retirarse sin cargo en Paseo Colón 185, 1er. piso, oficina 107, Capital, dentro del horario de 10 a 16.30 horas.
Las ofertas se presentarán en la dirección arriba indicada y la apertura de sobres se efectuará en la oficina 108, el día 3 de setiembre de 1968, a las 14 horas.

e.19|8-Nº 4.577 v.30|8|68

MINISTERIO DE BIENESTAR SOCIAL

Secretaría de Promoción y Asistencia de la Comunidad

DIRECCION GENERAL DE ASISTENCIA
DIRECCION GENERAL DE ASISTENCIA Y PREVISION SOCIAL PARA FERROVIARIOS
Licitación Pública Nº 8|68

Para el día 2 de septiembre de 1968, a las 17 horas.
Objeto: Por la adquisición de frascos tipo Baxter y tubuladuras.
Apertura y lectura de las propuestas, el 2 de septiembre, a las 17 horas, en Dirección General de Asistencia y Previsión Social para Ferroviarios, Junín 224, Capital.
Los pliegos de condiciones, datos e informes, deberán solicitarse en el Subsector Compras de esa Repartición, Planta Baja, de lunes a viernes, de 12.15 a 19.15 horas.

e.22|8 Nº 4.666 v.26|8|68